FETA AROMATIZZATA

Ingredienti

- olio extravergine d'oliva (4 cucchiaini)
- origano
- timo
- feta (300g)
- menta fresca

Come si prepara

Frullate la feta con menta, timo e origano.

Fate delle palline e mettetele in una ciotola da portare a tavola.

Conditele con un poco di olio e fatele riposare in frigo ben chiuse con la pellicola trasparente.

Al momento di portarle a tavola irroratele con altro olio.

Difficoltà: 2
Tempo: 20

Tags

feta aromatizzata, antipasti freddi, mousse, creme, patè, occasioni speciali, new, feste, tradizionale, mediterraneo