



AKADEMIA KULINARNA FARUTEX

DESKA WĘDLIN WŁOSKICH



SKŁADNIKI (NA 2 PORCJE):

- Bresaola DAC 60 g
- Salsiccia ARCO 60 g
- Prosciutto crudo AZOLLA 60 g
- Pancetta VALPADANA 60 g
- Mortadela z pistacjami 60 g
- Grissini z oliwą z oliwek ARCO 20 g
- Suszone owoce COOK BASIC 80 g
- Kapary ARCO 50 g
- Oliwki zielone gigant ARCO 50 g
- Suszone pomidory, cebulki w occie balsamicznym GINOS
- Bagietka pszenna PIEKARNIA SZWAJCARSKA
- Pomidorki koktajlowe

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

Włoskie wędliny kroimy na cienkie plastry i układamy na desce. Prosciutto crudo owijamy paluszki grissini. Na desce układamy suszone owoce, oliwki, kapary, pomidory, cebulki w occie. W piecu odpiekamy bagietkę pszenną.

Do deski wędlin włoskich polecamy wino z naszej oferty!