

DRAPEAUX AVEC PETITS OIGNONS AU VINAIGRE ET SOLEGGIATI



Chef: Gianluca Galliera

Préparation

Pour 6 personnes

Rouler les tranches de porc et les battre légèrement. Couper les tranches de jambon cuit en deux et y enfermer une demi-tranche de fromage. Placer la tranche de jambon cuit farcie sur la tranche de viande. Enfiler un bâton de brochette à travers un côté de la tranche de porc et composer une brochette dans l'ordre suivant : courgette roulée, Soleggiati, petit oignon au vinaigre balsamique, poivron. Fermer la brochette en insérant le bâtonnet du côté opposé de la tranche de viande. Disposer sur un plateau et décorer.

Ingrédients Menù

6 Cipolline all'aceto balsamico di Modena I.G.P. (Petits oignons au vinaigre balsamique de Modène IGP) - VW1

6 Soleggiati - TX1

q.b. Pepe rosa speciale essiccato (Poivre rose spécial séché) - 1282

Ingrédients

Romarin frais

3 tranches à couper en deux d'Emmenthal ou d'Edamer

3 tranches (180 g) à couper en deux Jambon cuit

6 tranches (500 g) de Longe de porc

6 tranches Courgettes fraîches

6 carrés Poivron rouge ou jaune