

DRAPEAUX AVEC PETITS OIGNONS AU VINAIGRE ET SOLEGGIATI



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

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.