



COCKTAIL (4)

EXPO 2015 (22)

PANINI (16)

PESCE (35)

SAGRE (14)

CERCA NELLE RICETTE

RIEDEL
THE WINE GLASS COMPANY
GRAPE VARIETAL SPECIFIC®



Home | Ricette | Antipasti
Tagliere di **San Daniele** con pane e vino
di La Cucina Italiana

STEP BY STEP

Sfoggia la ricetta >

SHARE



Manda la tua ricetta +

10 min Livello: Facile Dosi per 4 persone

INGREDIENTI

Prosciutto di **San Daniele**
Dop 200 gr
Fette di pane casareccio 8 pz
Bottiglia di vino rosso
friulano 1 pz

PREPARAZIONE

Disponete le fette di pane su un tagliere, quindi accomodatevi sopra un paio di fette di prosciutto, tagliate non troppo finemente dal macellaio. Se utilizzate un trancio di prosciutto intero, eliminate la cotenna della porzione che intendete affettare, con un robusto coltello da scoteno, senza eliminare troppo grasso, quindi affettatelo, scegliendo lo spessore in base al vostro gusto, meglio, però, non troppo fine.

Accompagnate il tagliere con un vino rosso Cabernet Franc Colli Orientali del Friuli Doc, fresco e fruttato, oppure con un bianco come il Collio Friulano Doc, morbido e delicato con sentori di mandorle. Potete gustare questo prosciutto con varie tipologie di pane friulano, come la biga servolana, il pan di frizze, la rosetta o il pane bruno. Ottimo anche con i grispolenta, grossi grissini locali, fragranti e rustici, tipici della cultura contadina.

