

Pane e salame



Ingredienti

Per l'insalata :

300 g di valeriana

Aceto balsamico di mela friulana

Olio evo

1/2 mela friulana

Sale

Per il pane e salame :

1 filone di pane tipo sfilatino o baguette

400 gr pasta di salame fresca

Preparazione

Taglio il pane in 3 pezzi e con l'aiuto di un manico di un cucchiaio da cucina in legno svuoto all'interno togliendo la mollica, farcisco delicatamente con la pasta di salame e metto a riposare in frigorifero per 10 minuti.

Taglio a fette grosse e le rosolo in padella 4 minuti per lato fino a tostatura.

Condisco la valeriana con la mela pelata e tagliata a cubetti e un'emulsione di 2 cucchiai olio, 2 cucchiaini di aceto e un pizzico di sale.

Servo su una base di insalata le fette tostate di pane e salame.