

Insalatina di bruscandoli, salame di salmone caramellato e E.V.O. Il Brolo

Autore: Sandra Salerno Tratto da: Un tocco di Zenzero



INGREDIENTI

- 1 mazzetto di bruscandoli tenerissimi da cui preleverete solo le foglie e i germogli
- 1 cucchiaio d'E.V.O. Monocultivar Casaliva Il Brolo
- 2 gocce di aceto balsamico tradizionale di Reggio Emilia
- salame di salmone caramellato
- un pizzico di sale
- una macinata di pepe

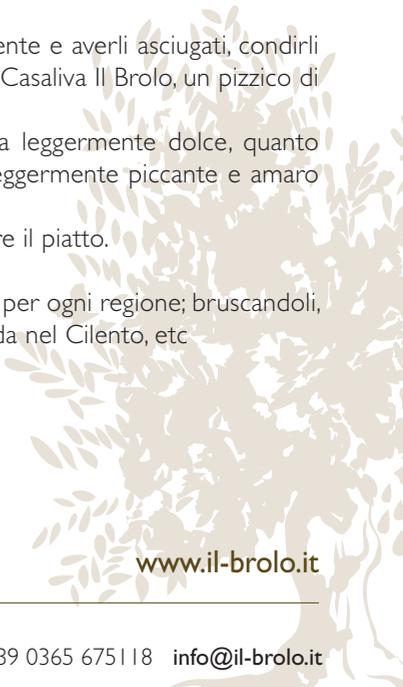
PREPARAZIONE

Dopo aver lavato bene i bruscandoli sotto l'acqua corrente e averli asciugati, condirli con un cucchiaio di Extra Vergine di Oliva Monocultivar Casaliva Il Brolo, un pizzico di sale e una macinata di pepe.

Affettare del salame di salmone caramellato, dalla nota leggermente dolce, quanto basta per contrastare il sapido del pesce e il sentore leggermente piccante e amaro del Monocultivar Casaliva Il Brolo.

Aggiungere due gocce di aceto balsamico per completare il piatto.

I germogli del luppolo selvatico hanno un nome diverso per ogni regione; bruscandoli, in Veneto, luvertin in Piemonte, luperi in Umbria, viticedda nel Cilento, etc



www.il-brolo.it