

"PARMIGIANO REGGIANO ALL'ACETO BALSAMICO"

Zutaten:

200 g Parmigiano reggiano (nicht zu reif)
3 - 4 Eßl Aceto Balsamico

Zubereitung:

Ca. 200 g noch relativ jungen Parmigiano in sehr feine Scheiben schneiden, auf einer Porzellanplatte fächerartig anrichten, mit ca. 2 Eßl Aceto Balsamico beträufeln, 15 min ziehen lassen und anschließend nochmals mit 1 bis 2 Eßl Aceto Balsamico beträufeln. Wieder ziehen lassen und nun erst mit einem kräftigen Weißbrot servieren. Dazu ein Glas Rotwein.....himmlisch!

Phantastisch als Vorspeise geeignet!

Vino e olio da Giuseppe

Italienische Weine und Feinkost

Einfach anrufen, faxen oder e-mail schicken

Josef Schönlinner
Kohlstatt 6
83119 Obing
Tel 08624-4580
Fax 08624-876878

www.vinoeolio-online.de