



Antipasti – Vorspeise Italiens:

| Menge | Zutaten |
|--------|-------------------------------------|
| 100 g | Prosciutto di San Daniele |
| 100 g | Coppa di Parma |
| 100 g | Parmigiano Reggiano |
| 1 Stck | Tomate |
| 1 Stck | Ciabatta |
| 1 Glas | Pesto Verde od. Radieschenpesto |
| 1 Glas | Aperitivo giallo (Bitteraperitiv) |
| | Basilikum (zum Dekorieren) |
| | dunkle Weintrauben (zum Dekorieren) |
| | Oliven (zum Dekorieren) |

Zubereitung:

1. Heute fangen wir schon mal beim Einkauf an. Bitte geht unbedingt zu einem italienischen Feinkostladen um diese Zutaten zu kaufen. Euer Gaumen wird es euch danken.
Wir hatten das Glück, dass wir noch bei unserer letzten Italienreise fleißig eingekauft hatten.
2. Als Unterlage benutze ich kein Teller, sondern ein einfaches Holzbrett, wie bei einer Brettljause.
3. Die Salami Milanese, den Prosciutto di San Daniele und die Coppa di Parma fürs Auge schön am Brett anrichten.
4. Nun den Parmigiano Reggiano in dünne Scheiben schneiden und wieder fürs Auge auf das Brett legen.
5. Oliven in Scheiben schneiden und mit einer Tomate und den Basilikumblättern am Brett dekorativ anrichten.
6. Das Ciabatta-Brot ebenfalls in Scheiben schneiden und in einer extra Brotschüssel am Tisch platzieren.
7. Wer will kann das Ciabatta mit frischgestückeltem Knoblauch einreiben.
Schmeckt hervorragend dazu.



8. Das Pesto verde in eine Schüssel geben, damit man dann das Ciabattabrot eintauchen kann. Wir verwendeten dazu unser eigenes Radischenpesto mit frischem Olivenöl. Ein purer Genuss, kann ich euch sagen.
9. Dazu wird ein typische italienischer Bitteraperitiv gereicht. Gleichzeitig kann man aber auch schon ein Glas Rotwein bzw. Weißwein servieren.

Wir haben dieses Gericht am Abend zum Sonnenuntergang genossen und uns wurde das Leben in den Alpen mit dem Dolce Vita Italiens versüsst und zu einem unvergesslichen kulinarischem Erlebnis !

Ich freue mich auf Eure Erfahrungen.

Buon Appetito eure Lucina



Lucina's Tipps:



Unbedingt einen starken und aromatischen Espresso verwenden.

Zum Schneeschlagen ganz penibel auf saubere Schüsseln und Rührhaken achten!



*Ich wünsche euch gutes Gelingen und
guten Appetit !!*

Eure Lucina Cucina