

gran
gusto
italiano



Authentico

Lorsqu'il s'agit de saveur authentique, les anciennes méthodes sont encore les meilleures. Et San Daniele transpose ces magnifiques traditions jusque dans les cuisines canadiennes.

Pour une entrée superbe, intercaler des tranches de melon avec des tranches minces de prosciutto San Daniele. En alternant ainsi, vous mariez les saveurs sucrée/salée et c'est un pur régal!



**Notre tradition.
Votre inspiration.**

MILANO

1 portion :

- 1/3 pain baguette
- 4 tranches Prosciutto San Daniele (tranches minces)
- 57 g (2 oz) Mozzarella Bufala (tranchée)
- 1 c. huile d'olive Mastro
- 30 g (1 oz) feuilles de roquette
- 4 gouttes vinaigrette balsamique Mastro
- sel et poivre au goût

Préparation :

- Couper le pain baguette en deux dans le sens de la longueur.
- Déposer le prosciutto et la mozzarella sur la partie inférieure du pain et poser l'autre partie sur le dessus.
- Badigeonner la croûte extérieure de la baguette avec de l'huile d'olive.
- Faire légèrement dorer dans un gril à panini.
- Pendant que le panini est dans le gril, mélanger la roquette avec de l'huile d'olive, de la vinaigrette balsamique, du sel et du poivre.
- Ouvrir le panini et déposer la roquette sur la mozzarella.
- Fermer le panini, le couper en deux et servir.

La mozzarella Bufala peut être remplacée par de la « Fior di latte » ou un autre type de mozzarella fraîche.

délicieux goût italien