Gallo Rosso

ANTIPASTO

Formaggio condito con aceto

Il gustosissimo Graukäse, abbinato al fruttato aceto di mele e lamponi: da servire con croccante pane Schüttelbrot e burro fresco dal maso.

Ingredienti

4 PERSONE 15 MIN.

300 g	formaggio grigio (Graukäse)
1	cipolla rossa di Tropea
	sale (fior di sale)
	pepe
4 cucchiaio da tavola	aceto di mele e lamponi
	prezzemolo fresco
	pane “Schüttelbrot”
4 cucchiaio da tavola	burro

www.roterhahn.it

Preparazione - Formaggio condito con aceto

1. Tagliate il formaggio grigio a grosse fette, disponetele a ventaglio su un piatto e copritele con sottili anelli di cipolla.

2. Guarnite il bordo del piatto con cristalli di sale, pepe appena macinato, aceto di mele e lamponi e un po’ di prezzemolo.

Buona fortuna