



Sallad med rödvinsmarinerad Prosciutto

Somrig sallad med rucola, rödvinsprosciutto och färsk kapris. Rödvinsprosciutton är lufttorkad i 12 månader och därefter rödvinsmarinerad med vin från Barolodruvan i 14 dagar!

Gör så här:

- Öppna förpackningarna med Saluhall Rödvins Prosciutto, låt vila i rumstemperatur i ca 10 minuter. På detta sätt är det lättare att lägga upp och alla smaker får komma fram.
- Skölj av rucolan, slunga så att allt vatten försvinner.
- Lägg rucolan på ett fat, toppa med Saluhall Rödvins Prosciutto, lägg på kapris och riv Grana Padano över. Avsluta med lite svartpeppar.

Ingridienser

2 paket Saluhall Rödvins Prosciutto
1 burk med färsk kapris
1 påse rucola
1 dl Grana Padano
Svartpeppar



Saluhall Gårdsprosciutto Rödvin



Grana Padano D.O.P.