

Grissini gustosi

10 min 

1 

Ingredienti

Grissini e Pan carré Schär, salmone affumicato o aringhe affumicate (preferibilmente insaporiti prima con pepe colorato); prosciutto crudo, rametti di rosmarino fresco, aneto fresco

Preparazione

Avvolgere con il prosciutto crudo i Grissini e un rametto di rosmarino. Per fissare il tutto infilare semplicemente una foglia di rosmarino nel prosciutto. Quando i Grissini sono pronti, riporli in una ciotolina alta e stretta o in un calice.



Il suggerimento di Oscar

Come “accompagnamento” consiglio un toast al sapore di mare davvero gustoso: tostare alcune fette di Pan carré, spalmarle di burro, adagiare sulle fette il salmone o le aringhe insaporiti con pepe rosa e verde e infine guarnire con un po' di aneto.

