

CALABRIA



sole e salame



TONINO NAPOLI

PANTAGRUEL VECCHIA RENDE, RENDE (CS)

Gli ingredienti (per 4 persone)

1/2 kg di farina, 1 cipolla di Tropea, 1 pomodoro di Belmonte abbastanza grande, 1/2 cipolla di Tropea fatta ad anelli e fritta, 3 fichi, Salame Cremona IGP Negroni, sale e zucchero



La preparazione

Per i panini, aggiungere all'impasto circa 150 gr. di Salame Cremona IGP Negroni ed una cipolla di Tropea ridotta a piccoli tocchetti. A parte realizzare una vellutata di pomodori di Belmonte (privati dei semi), miscelati con sale e zucchero quanto basta, che servirà ad accompagnare il panino. Nel frattempo friggere leggermente grossi anelli di cipolla. Per il panino adagiare su una fetta di pane, nell'ordine, la cipolla, il Salame Cremona IGP Negroni, le fette di fichi ed infine la vellutata di pomodoro.

parola di Chef

Il panino nasce mettendo insieme i prodotti che meglio esprimono la terra di Calabria, con il suo sole e le sue bellezze. Il pomodoro di Belmonte, la cipolla di Tropea ed i fichi delle vallate creano un incontro di grande personalità col salume. Il panino, nelle tradizioni della mia terra, è concepito come due grandi fette di pane da farcire. Abbinare ad un buon bicchiere di Asyria Rosso da uve Gaglioppo

Salame Cremona IGP Negroni

IL SALAME CREMONA IGP NEGRONI È UN PRODOTTO IN LINEA CON LA TRADIZIONE, OTTENUTO DALLA LAVORAZIONE ACCURATA DELLA MIGLIORE CARNE SUINA SELEZIONATA, AROMATIZZATA CON SALE, SPEZIE, PEPE E AGLIO PESTATO.

WWW.PANINODAUTORE.IT

