



(<https://www.ricetteregionali.net/>)

Antipasto misto alla valdostana



4 Persone

antipasti Categoria

facile Difficoltà

30 minuti Tempo

Attrezzatura : **terrina, forchetta, cucchiaio di legno, piatto da portata**

Ingredienti

- 150 g di Jambon de Bosses
- 150 g di mocetta valdostana affettata
- 100 g di lardo di Arnad
- 350 g di pane casereccio a fette
- 1 panino
- 1 cucchiaio di aceto di vino rosso
- 2 acciughe sotto sale
- 1 tuorlo d'uovo sodo
- 1 ciuffetto di prezzemolo
- 1 spicchio d'aglio
- 1 dl di olio extravergine d'oliva
- Sale
- Pepe

Preparazione Antipasto misto alla valdostana

Passo 1.

Bagnate il pane con l'aceto, strizzatelo e ponetelo in una terrina, aggiungete le acciughe diliscate, lavate e tritate, il tuorlo d'uovo, schiacciato con una forchetta, il prezzemolo e l'aglio tritati, poco sale e pepe.

Passo 2.

Mescolate con un cucchiaio di legno.

Passo 3.

Incorporate per ultimo l'olio ed amalgamate bene fino ad ottenere un composto omogeneo e piuttosto liquido.

Passo 4.

Disponete i salumi su un piatto da portata, accompagnati con la salsa preparata e delle fette di pane casereccio.

Note

- ✓ **Nazionalità:** Italiana
- ✓ **Pubblicata:** 01/10/2015
- ✓ **Calorie:** 0 a porzione
- ✓ **Rating:** 4.0 (1 review)
- ✓ **Autore:** Carmelo Scuderi (<https://www.facebook.com/ricetteregionali>)