

Antipasto Italiano

In un vassoio sistemate al centro una tazzina rovesciata coperta di carta stagnola. Appoggiatevi le fette di prosciutto crudo e tutt'intorno gli altri salumi. Guarnite con riccioli di burro e sottaceti.

Ingredienti

100 G Prosciutto Cotto
100 G Prosciutto Crudo
100 G Coppa
100 G Salame
Per Guarnire:
Sottaceti
Alcuni Riccioli Burro

Note

Preparazione: 15 minuti.