ANTIPASTI E INTERMEZZI

Bitto al miele e zenzero

INGREDIENTI:
400 g di autentico Bitto della Valgerola stagionato almeno 2 anni.
6 cucchiai di miele millefiori.
3 cm di radice di zenzero fresco.
3 cucchiai di vino bianco aromatico.

PREPARAZIONE
Schiacciate lo zenzero nello schiaccia aglio in modo da estrarne il succo. In una tazza lavorate il miele con un cucchiaio di legno per qualche minuto, stemperandolo con il vino e aromatizzandolo con lo zenzero. Servite il bitto tagliato in scaglie grosse e accompagnato da questa salsina.



© Gruppo Micologico Carlo Vittadini
Via degli Alpini 34 - 20054 Segrate (MI) | CF. 91512400150