



ANTIPASTI E INTERMEZZI

Bitto al miele e zenzero

INGREDIENTI:

400 g di autentico Bitto della Valgerola stagionato almeno 2 anni.

6 cucchiaini di miele millefiori.

3 cm di radice di zenzero fresco.

3 cucchiaini 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 cucchiaino 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.