



ANTIPASTI E INTERMEZZI

Taleggio di grotta al burro di scorzone

INGREDIENTI:

12 fette con la crosta di autentico taleggio della Valsassina stagionato.

50 g di burro di scorzone.

PREPARAZIONE

Sciogliete sulla piastra tenuta alla temperatura minima un pezzetto di burro di scorzone surgelato. Appena è sciolto, con una paletta appoggiate sulla piastra una fetta di taleggio facendola appena appena sciogliere superficialmente da entrambi i lati; aggiungete altro burro e procedete con le altre fette. Servite immediatamente.

Taleggio di grotta al burro di scorzone | 1