

VIGNA *Sov*

Antipasto di sopressa, giardiniera e pane casereccio e Spumante Rosé

APPETIZER OF SOPRESSA, PICKLED VEGETABLES AND HOME-MADE BREAD

Tempo di preparazione: 4/5 ore

Difficoltà: media

Porzioni: 4

Ingredienti:

- 1 kg di verdure miste a fantasia
- aceto bianco
- olio di oliva
- olio di semi di girasole
- pepe e alloro in grani
- limone e arancio
- sopressa della Lessinia (stagionatura 6 mesi)
- pane focaccia
- sale e zucchero q.b.

Preparazione:

Bollire in acqua e aceto (50/50) le verdure tagliate a pezzettoni per 30'.

Scolare e aggiungere olio di oliva e olio di semi di girasole, pepe, alloro e bucce di agrumi (limone e arancio). Inserire in vasetto di vetro 'quattro stagioni' per 20-30 giorni prima del consumo.

Impiattare le fette di sopressa con pane focaccia e giardiniera.

Vino in abbinamento:

Spumante Rosé "La Polda" di Vigna '800.

Preparation time: 4/5 hours

Difficulty: average

Portions: 4

Ingredients:

- 1 kg of mixed vegetables of your liking
- white vinegar
- olive oil
- sunflower seed oil
- whole pepper grains and bay leaves
- lemon and orange
- sopressa della Lessinia (aged 6 months)
- focaccia bread
- salt and sugar to taste

Pickled vegetable preparation:

Boil the cut vegetables in water and vinegar (50/50) for 30 minutes.

Drain and add olive oil and sunflower seed oil, pepper, bay leaf and citrus peels (lemon and orange). Store in a glass mason jar for 20-30 days before eating.

Plate the slices of sopressa with focaccia bread and pickled vegetables.

Paired wine:

Vigna '800 "La Polda" Rosé Sparkling Wine.

