Pane e salame



Ingredienti

Per lâ€™insalata :
300 g di valeriana
Aceto balsamico di mela friulana
Olio evo
1|2 mela friulana
Sale

Per il pane e salame :
1 filone di pane tipo sfilatino o baguette
400 gr pasta di salame fresca

Preparazione

Taglio il pane in 3 pezzi e con l’aiuto di un manico di un cucchiaio da cucina in legno svuoto all'interno togliendo la mollica , farcisco delicatamente con la pasta di salame e metto a riposare in frigorigero per 10 minuti.
Taglio a fette grosse e le rosolo in padella 4 minuti per lato fino a tostatura.
Condisco la valeriana con la mela pelata e tagliata a cubetti e un emulsione di 2 cucchiai olio, 2 cucchiaini di aceto e un pizzico di sale.
Servo su una base di insalata le fette tostate di pane e salame.