

A close-up photograph of several amuse-bouche appetizers. Each consists of a square piece of roasted butternut squash, topped with a slice of cured salami (Salametto con Pepe Valle Maggia), a slice of onion, and a fresh sage leaf. The appetizers are served on small pieces of parchment paper on a wooden surface. In the background, more of the same appetizers are visible on a white plate.

Amuse-bouche à la courge et Salametto con Pepe Valle Maggia

Ce qui est nécessaire (pour 4 Portions)

- 200g Salametto con Pepe Valle Maggia
- 400g chair de courge butternut
- 8 oignons
- à v. huile d'olive
- 4 bouquet de sauge
- à v. huile d'arachide pour la friture
- à v. sel
- à v. poivre du moulin

Préparation

1. Allumer le four à 200°.
2. Tapisser la plaque du four avec du papier sulfurisé.
3. Peler les oignons et les couper en deux.
4. Découper la courge en cubes d'environ 3 cm de côté et les déposer sur la plaque.
5. Assaisonner avec du sel, du poivre, quelques feuilles de sauge et un filet d'huile d'olive.
6. Mettre au four environ 40 minutes jusqu'à ce que les légumes soient tendres.
7. Allumer le gril pendant 2 ou 3 minutes pour dorer la surface et retirez les légumes du four.
8. Faire chauffer l'huile d'arachide dans une casserole, faire frire les feuilles de sauge pendant quelques secondes et les laisser égoutter sur du papier absorbant.
9. Couper le salametto en tranches fines et les placer par deux sur les demi-oignons et les cubes de courge.
10. Fixer avec des cure-dents, garnir avec des feuilles de sauge frites et servir.