



Chips de Salame Rapellino Classico

Ce qui est nécessaire (pour 4 Portions)

- 400g Salame Rapellino Classico

Préparation

1. Préchauffer le four à 100 °C
2. Trancher le salami en rondelles d'env. 1 mm.
3. Les répartir sur une plaque chemisée de papier sulfurisé.
4. Enfourner et faire croustiller durant env. 20 min.
5. Sortir les chips du four et les laisser refroidir sur du papier absorbant.