



Salame Rapellino Classico avec piments

Ce qui est nécessaire (pour 4 Portions)

- 16 piments conservés au vinaigre
- 16 tranches de Salame Rapellino Classico

Préparation

1. Égoutter les piments puis enrouler une tranche de Salami Rapellino Classico autour de chacun.
2. Fixer éventuellement avec un cure-dent en bois.