Tutto il buono di pane e salame con l'Agerolino Levoni: la ricetta

levoni-boccone-campano-ab03deea

L’Italia è espressione di infiniti gusti e di audaci abbinamenti che solleticano il palato e risvegliano i sensi.
In omaggio al nostro Paese nascono i **Bocconi d’Italia di Levoni**. Un percorso attraverso una delle grandi passioni italiane per scoprire la nostra tradizione salumiera abbinata ad uno dei piatti più facili e sfiziosi d’Italia.

RICETTA BOCCONE CAMPANO

Tutto il buono di **pane e salame**. Per una merenda spezzafame o una pausa appetitosa la proposta è il **Boccone Campano** dove il **Salame Agerolino Levoni** viene esaltato da un connubio di sapori tipici della Campania: il profumato pane cafone e i gustosi pomodori San Marzano.

INGREDIENTI
Pane cafone
Salame Agerolino Levoni
Pomodori San Marzano
Olio extravergine di oliva
Origano fresco e timo

Tagliate a fette il pane e a pezzetti il pomodoro che va condito con un filo d’olio e qualche fogliolina di origano e timo. Ponete i pomodori conditi sulle due metà delle fette di pane e finite di farcire con le fette di salame Agerolino Levoni.

Da abbinare con:

VINO
Taurasi Docg, colore rubino intenso e brillante, profumo intenso, sapore austero, asciutto con

retrogusto persistente.

BIRRA
Scegliere una birra di carattere, una doppio malto corposa.

SUCCO “MEPELI”
1 mela, 1 pera, 1 limone.

[caption id="attachment_105477" align="alignleft" width="300"]068 salame Agerolino 068 salame Agerolino[/caption]

SALAME AGEROLINO LEVONI
Il salame Agerolino è uno dei prodotti tipici della salumeria campana.
L’olfatto riprende i sentori della leggera affumicatura, il palato propone equilibrio e fragranza con consistenza decisa delle carni. Al taglio, da praticare in obliquo, le fette presentano grana grossa, tenera e di colore rosso vivo.