

con miele

lardo*
miele d'acacia



FACILEeBUONO

Gustoso antipasto



Acquistiamo del lardo a fette sottili, facendo attenzione che sui bordi non vi sia troppo sale. Se lo acquistiamo dal macellaio chiediamo di togliere accuratamente il sale che si trova all'esterno. Disponiamo le fette nel piatto e cospargiamo del miele. Serviamo come antipasto.

Il lardo nostrano viene prelevato dai mantelli dei suini, aromatizzato e salato, stagionato per un certo lasso di tempo.

Mentre il lardo di Colonnata è prodotto nell'omonimo paesino, frazione del Comune di Carrara. Viene stagionato in vasche di marmo coperto con le spezie per almeno 6 mesi, da qui il suo sapore particolare che ne giustifica il prezzo.