

Canutillos de provolone con naranja confitada y cacao:

Ingredientes:

- 100g de provolone cortado a láminas finas
- 60g de confitura de naranja amarga
- 1 tableta de chocolate al 75%
- Azúcar glacé



Preparación:

- Enrollad las láminas de queso y formad canutillos. Rellenadlos con mermelada de naranja y reservadlos a la nevera 20 min.
- Antes de servirlos, fundid el chocolate. Cubrid una parte de los rollos con el chocolate y espolvorearlos con el azúcar glacé

Recomendación: La confitura de naranja amarga y el cacao tienen un compañero fiel en maridajes más o menos dulces como los vinos moscatel. Para este postre tenga una orientación más fresca y más fragante podemos acompañarlos con un Balbi Soprani 2008. DOCG moscato di Asti