
Un antipasto tricolore

Autore: Massimiliano Fattorini

Fonte: Città Nuova

Fave, salame e formaggio: tre ingredienti semplici per colorare la tavola e conquistare i commensali

L'idea era quella di fare qualcosa per la **festa dell'unità d'Italia** ho cercato di pensare ad un semplice antipasto che ben si adattasse come fingerfood da abbinare a molti aperitivi, ad esempio come questo ottimo [Blu Velvet](#), ho quindi rielaborato in chiave finger food un classico della primavera genovese: le fave e salame, per farlo ho ricostituito il nostro tricolore nei piattini a barchetta. Il verde delle fave unito al bianco del Sardo fresco e al rosso del salame di Sant'olcese ricrea perfettamente la nostra bandiera; un ottimo finger food, semplicissimo da preparare e di sicuro effetto. Provatelo e vedrete che l'abbinamento di questi tre ingredienti vi soddisferà appieno.

Ecco quindi la ricetta per preparare questo ottimo finger food tricolore:

Ingredienti

Fave fresche

Salame di Sant'Olcese

Sardo Fresco

Sbucciare le fave e metterle alla sinistra del piatto, tagliare a cubetti il sardo fresco e metterlo al centro del piattino, affettare a cubetti il salame e metterlo alla destra del piatto. Detto fatto e questo finger food è pronto!