

UN PANINO AL SALAME LUNGO DIECI METRI ALLA FESTA DI CREMONA**first-letter-small "**

(ANSA) - MILANO, 27 OTT - La merenda tradizionale e genuina per eccellenza ma in versione maxi. Si tratta di un panino al salame di 10 metri realizzato per la giornata conclusiva della Festa del salame a Cremona. "Il pane è stato realizzato con farina di tipo 2 macinata a pietra e un'aggiunta di farina di semola siciliana - dice Emanuele Generali, titolare dell'omonimo panificio - senza nessun tipo di additivo che cambi il sapore del pane. La vera difficoltà è stata riuscire a trovare il giusto equilibrio per realizzare un pane rustico con una giusta crosticina esterna e al tempo stesso una mollica morbida che esalti i sapori ed i profumi del salame e che non si spezzi nel taglio. Per farcire questo maxi panino sono stati utilizzati 8 metri di salame Negroni". (ANSA).

27 ottobre 2019**Diminuire font****Ingrandire font****Stampa****Condividi****Mail****[UN PANINO AL SALAME LUNGO DIECI METRI ALLA FESTA DI CREMONA]**