

Piatti Formaggi Piccolo

Gorgonzola
Parmesan
Taleggio
Fikon
Melon

Placera en bit av varje ost, fikon och melonbitar plus några kex på en liten tallrik



Ciliega per vino rosso

1 kg urkärnade körsbär
4 dl rödvin
1 dl strösocker
5 kanelstänger
vaniljglass

Lägg bären i en kastrull – häll på vinet.

Tillsätt socker och kanel.

Låt koka på svag värme ca 10 minuter.

Ta bort kanelstången.

Servera varm eller kall med en kula vaniljglass.