

05 Giugno 2013

Trenta ricette d'autore per reinventare il San Daniele DOP. Scarica gratis il nuovo libro.

Dalle idee più raffinate a una rivisitazione del panino al prosciutto: i grandi chef dedicano la loro arte all'eccellenza friulana.



Friuli Venezia Giulia

Per scoprire come degustare al meglio il San Daniele DOP basta un semplice clic. Il consorzio del noto prosciutto friulano ha chiesto a cuochi esperti di svelare i loro segreti per preparare **piatti speciali a base di San Daniele DOP**. Il risultato è un libro d'eccezione - scaricabile per tutti a [questo link](#) [1]. - che riunisce "Trenta ricette d'autore per reinventare un classico".

La pubblicazione rende onore alla grandezza del San Daniele e alla bravura dei grandi chef che, con la loro arte, hanno dato vita a un gioco continuo di combinazioni. **Tra le firme figurano stelle friulane e stelle di altre regioni:** da Alessio Davidè a Mauro Uliassi, passando per Andrea Berton e Andrea Canton, Marco Carraro e Moreno Cedroni e per Carlo Cracco, Andrea Gabin, Alessandro Gavagna, Alfonso Iaccarino, Barbara Martina, Davide Oldani, Agata Parisella, Nicola Portinari ed infine Emanuele Scarello che per l'occasione ha reinventato il panino al prosciutto.

Potrebbe interessarti anche

[Prosciutto a portata di clic. Dal crudo di San Daniele alle specialità europee](#) [2]

[Come nasce il prosciutto crudo San Daniele](#) [3]

[Tagliolini al prosciutto di San Daniele](#) [4]

Links

[1] http://www.prosciuttosandaniele.it/home_prosciuttosandaniele.php?n=179&l=it

[2] <http://www.territori.coop.it/territori/prosciutto-portata-di-clic-dal-crudo-di-san-daniele-alle-specialit%C3%A0-europee>

[3] <http://www.territori.coop.it/territori/come-nasce-il-prosciutto-crudo-san-daniele>

[4] <http://www.territori.coop.it/territori/tagliolini-al-prosciutto-di-san-daniele>