



Platou brânzeturi și fructe uscate de la Chef Cristian Dumitru

Steps: 4

Difficulty Grad:

Ingredients

Portions

250 g branză Cheddar	200 g brânză cu mucegai albastru
250 g brânză Gouda	250 g brânză Gruyere
100 g caise uscate	100 g prune uscate
100 g smochine uscate	80 g grisine
60 g biscuiți sărați	100 g nuci

Instructions

Nu ezita să folosești această idee de platou cu brânzeturi și fructe uscate, iar daca alegi cele mai bune ingrediente de la Selgros, garantat vei avea succes!

Atunci când organizezi o cină în familie, o întâlnire cu prietenii sau o petrecere, un platou cu brânzeturi aromate și fructe deshidratate poate să fie un aperitiv grozav. Este ușor de pregătit și poate să fie personalizat pe gustul oaspeților.

Pasul 1. Pentru a pregăti un platou cu brânzeturi, începe prin a selecta tipuri de brânză mai interesante ca arome, minimum trei. Poți alege un Cheddar, cu o aromă puternică, un blue cheese, care are o textură cremoasă, o brânză Gouda, cu o notă ușor afumată și Gruyere, cu note de nucă. Folosește fructele deshidratate care se potrivesc cu aromele brânzeturilor, de exemplu, caise, smochine și prune uscate. Împreună, ele creează un gust complex, plin de arome. Pentru a întregi experiența gastronomică și a echilibra aromele și texturile, adaugă grisine, biscuiți sărați și nuci. Atunci când alegi ingredientele pentru un astfel de platou, încearcă să crezi o varietate de arome, texturi și culori care să se completeze armonios.

Pasul 2. Pentru un aranjament platou brânzeturi estetic, taie brânzeturile și fructele în forme cât mai naturale, cu ar fi cuburi mari sau triunghiuri.

Pasul 3. La acest platou cu brânzeturi poți asocia un vin roșu sau alb sec. Trebuie să mai știi că, pentru brânzeturile mai puternice și mai picante, de exemplu, cele roșii sau Cheddar, un vin roșu fructat sau condimentat, cum ar fi Pinot Noir sau Merlot, poate să fie o alegere potrivită. Pentru brânzeturile mai delicate, ca cele de capră sau Brie, un vin alb sec, cu un profil floral sau fructat, cum ar fi Sauvignon Blanc sau Chardonnay, ar fi o opțiune bună.

Pasul 4. Nu în ultimul rând, poți servi alături de platoul cu brânzeturi și fructe uscate un vin spumant sau o bere.

Autor: Chef Cristian Dumitru

Mai multe rețete de la acest autor

Vezi mai multe rețete si sfaturi utile din aceasta categorie:

