

☐☐ **Variaza tipurile de branza**

Fa un platou cu branzeturi cat mai complex. Amesteca mai multe tipuri de branza – texturi diferite, din tari diferite si din mai multe tipuri de lapte - din lapte de vaca (Mozzarella, Parmezan, Provolone, Mascarpone, Brie, Leerdammer, Gouda), din lapte de oaie (Roquefort, Pecorino, Nasal), din lapte de capra (Feta, Montrachet, Chevre, Caprino).



Combina gusturile

Gusturile fine ale branzeturilor pot fi puse in valoare de alte alimente – nuci, miere, smochine, mere, pere, paine crocanta, migdale, fructe de padure, salam, sunca, struguri. Mixeaza-le si iti vei trezi toate simturile.

Pregateste branza

Aromele complexe ale branzeturilor ies la iveala la temperatura camerei. Scoate-le din frigider cu cel putin o ora inainte de servire si lasa-le sa se incalzeasca. Abia atunci cand nu se mai simt reci la atingere pot fi consumate.

Aranjeaza-le

Serveste toate branzeturile pe un platou de lemn. Cu putina rabdare, il poti face sa arate ca la un restaurant de top. Pentru inceput, aranjeaza-le in functie de gust – de la cele mai usoare la cele mai puternice, in sensul acelor de ceasornic. Intre ele, plaseaza fructele si celelalte alimente pe care vrei sa le incluzi in platou. Intr-un colt al platoului pune strugurii si nu uita nici de cutite. Mai jos ai si cateva modele de pe Pinterest.

** sursa :foodstory.ro