

# Cele mai Rapide Aperitive Festive pentru Sărbători și Ocazii Speciale



## Cele mai Rapide Aperitive Festive pentru Sărbători și Ocazii Speciale



Acest platou este perfect pentru sărbători, evenimente festive sau ocazii speciale. Asigură-te că folosești ingrediente de calitate și aranjează platoul într-un mod atrăgător pentru a surprinde și încânta invitații.

- Lipie tortillas
- Cremă de brânză
- Salamul preferat
- Salată verde
- Felii castravete

### Ingrediente aperitive, rulouri cu salam:

- Salam (diametru 7-10 cm)
- Cremă de brânză
- Felii castravete
- Dulceață de ardei iute, zmeură etc.
- Grisine

## Ingrediente pentru grisine cu prosciutto:

- Grisine
- Prosciutto, sau orice altceva doriți

## Prepararea Tortillei:

1. Întinde crema de brânză pe cele două foi de tortilla.  

2. Așază uniform salamul picant peste crema de brânză.
3. Adaugă frunze de salată și felii subțiri de castravete peste salam.  

4. Rulează strâns tortilla pentru a forma un wrap.  


## Prepararea Butoiașelor:

1. Întinde crema de brânză peste o felie mai groasă de salam așezată pe o folie alimentară.  

2. Adaugă feliile de castravete și dulceața de ardei iute peste crema de brânză.
3. Așază două grisine pe mijlocul salamului.
4. Rulează strâns salamul în jurul grisinelor și taie rondele.  


## Asamblarea Platoului:

1. Aranjează prosciutto în forma de evantai în centrul platoului.
2. Adaugă butoiașele de salam și wrap-urile de tortilla în jurul prosciutto.  

3. Așază măslinile în colțuri pentru contrast.
4. Adaugă salam chorizo și copa, formând flori sau papioane.  


5. Adaugă muștar pe platou pentru contrast și gust.
6. Decorează platoul cu rozmarin, salvie și cimbru lămâios.