

## Marmellata di Cipolle di Tropea

Come per il formaggio la nostra Marmellata va bene su tutti i tipi di carne, ma per gustarla al meglio consigliamo delle carni molto saporite come, cacciagione e selvaggina, carne di maiale, e su tutti i tipi di arrosto o di carne al forno.

### *Arrosto alla Marmellata*

Ingredienti: Arrosto, un vasetto di Marmellata di Cipolla gr 314, sottilette, Basilico a foglie larghe.

Togliere l'Arrosto dal forno, affettarlo e su ogni fetta mettere una sottiletta, poi una foglia di basilico e sulla foglia un cucchiaino di Marmellata. Servite il piatto e i vostri ospiti resteranno increduli dell'ottimo sapore e dell'originale accostamento.