

## □□ 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, Leerammer, Gouda), din lapte de oaie (Roquefort, Pecorino, Nasal), din lapte de capra (Feta, Montrachet, Chevre, Caprino).



### Combina gusturile

Gusturile fine ale branzeturile 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.

## **Cum sa faci un platou de branzeturi delicios**

Vineri, 23 Noiembrie 2012 18:21

---

\*\* sursa :[foodstory.ro](http://foodstory.ro)