



### Ingredienti:

4 fette di mortadella tagliata molto spessa, 1 bicchiere di birra bianca umbra artigianale, 60 g di zucchero di canna, un cucchiaino di senape in grani.

Ponete in un pentolino la birra e lo zucchero di canna e lasciate cuocere, mescolando ogni tanto, fino a quando estraendo il mestolo il liquido colerà in maniera uniforme.

Lasciate raffreddare il caramello e aggiungete la senape.

Grigliate le fette di mortadella da entrambe le parti.

Tagliate la mortadella a losanghe e colateci sopra il caramello alla birra.

A cura di Silvana Andreani