

GASTRONOMIA

Prenotazione: entro le ore 13.00 di mercoledì

Ritiro: a partire dalle 8.30 di venerdì

Ogni settimana ci saranno ulteriori prodotti, disponibili presso il banco gastronomia.

PIATTI PRONTI

Lasagne al ragù

Gnocchi alla romana

Crespelle al prosciutto cotto

Cannelloni di carne

Cannelloni ricotta e spinaci

Manfrigole

-crespelle di grano saraceno, con un cuore di formaggio filante e funghi porcini-

Sciatt

-frittelle croccanti di grano saraceno con cuore di formaggio fuso, solitamente accompagnati da insalata-

Insalata russa

Vitello tonnato

PASTA FRESCA

Tagliatelle

Tagliolini

Pizzoccheri (in fondo trovate la ricetta)

Gnocchi

Ravioli al brasato

Ravioli per brodo
Ravioli al prosciutto cotto
Ravioli ricotta e spinaci
Ravioli speck e fontina

RICETTA PIZZOCCHERI (dosi per 4)

- 600g di pasta fresca di pizzoccheri
- 200g di burro
- 250g di formaggio Valtellina Casera DOP
- 150g di formaggio di grana
- 200g di verze (possono essere sostituite, a seconda della stagione, con coste o fagiolini)
- 250g di patate
- uno spicchio d'aglio
- pepe

Cuocere le verdure in acqua salata, le verze a piccoli pezzi, le patate a tocchetti, attendere 5 minuti ed unire i pizzoccheri. Dopo 10 minuti raccogliere i pizzoccheri con la schiumarola e versarne una parte in una teglia ben calda, cospargere con formaggio grana grattugiato e Valtellina Casera DOP a scaglie, proseguire alternando pizzoccheri e formaggio. Friggere il burro con l'aglio lasciandolo colorire per bene, prima di versarlo sui pizzoccheri. Senza mescolare servire i pizzoccheri bollenti con una macinata di pepe.