



**Antipasti:**

*Insalata di pollo*

*Salame cotto in salsa di pomodoro con polenta*

**Primi:**

*Risotto con verze e pasta di salame*

**Secondi:**

*Bolliti misti di manzo:*

*Testina di vitello, lingua salmistrata, cotechino con spinaci, purea di patate, lenticchie e mostarda*

**Dolci:**

*Fagottino di mele calde*

**Caffè****Vini:**

*Bianco: Ortrugo*

*Rosso: Gutturnio*

*Acqua minerale frizzante e non*

**Piatto da valutare****Risotto con verze e pasta di salame****Ingredienti per 4 persone:**

*320 gr. di riso, 150 gr. di pasta di salame, 8 foglie di verza, 1/2 cipolla, 1 carota, 1 costa di sedano, 2 foglie di alloro, 1 bicchiere di vino bianco, burro, olio, grana.*

**Preparazione:**

*Soffriggere la cipolla, aggiungere il riso e bagnare con il vino bianco. Far evaporare ed unire poco alla volta il brodo. A metà cottura incorporare la pasta di salame e le verze sbollentate prima in acqua salata con carote, sedano ed alloro. Al termine della cottura del riso incorporare grana e burro, quindi servire ben caldo.*