

Antipasti:

Millefoglie di verdure dell'orto e salame
cotto su crema di provolone dolce

Primi:

Risotto ai formaggi lombardi della locanda
Maltagliati al ragù di oca e funghi

Secondi:

Cosciotto di coniglio ripieno
Patate dorate e carciofi

Dolci:

Dolce di cioccolato amaro e torrone
Crema di pistacchi

Caffè e Bureghiin

Vini

Acqua minerale frizzante e non

Prezzo per persona € 27,00

Piatto da valutare

Risotto ai formaggi lombardi della locanda

Ricetta per 4 persone

Ingredienti:

350 gr. di riso Carnaroli, brodo di carne
leggero, 100 gr. di Provolone dolce
Auricchio, 30 gr. di Grana Padano, 30 gr. di
Bitto, 30 gr. di Bagoss, 30 gr. di Salva
cremasco, un pizzico di zafferano, 80 gr. di
burro, 1/2 cipolla.

Procedimento:

Tritare finemente la cipolla e metterla in
un tegame con una noce di burro, far
soffriggere ed aggiungere il riso. Scaldare
bene e bagnare con due mestoli di brodo
caldo. Aggiungere lo zafferano e portare il
riso a cottura girandolo in continuazione e
tenendolo sufficientemente bagnato con il
brodo in modo che, a cottura quasi
raggiunta, sia anche alla giusta densità.
Aggiungere tutti i formaggi precedentemente
preparati a cubetti piccoli ed ancora sul
fuoco con un movimento energico fare in modo
che si sciolgano nel riso e formino la
classica "filatura", togliere dal fuoco ed
aggiungere il resto del burro, mantecare
fino al totale assorbimento. Servire
bollente.