



### **Aperitivo di benvenuto**

con frittata di erbe, broccoli in pastella, salame cremonese dal tagliere, cotechino e polenta, polpette croccanti, costine di maiale a scottadito

### **Primi:**

Maltagliati e fagioli (Straciamuus)

### **Secondi:**

Pernice di manzo stufata con purea di patate e mostarda

### **Dolci:**

Salame di cioccolato con salsa inglese

Caffè

### **Vini:**

Muller Thurgau: SM. Appiano

Valpolicella Superiore: Zenato

Moscato naturale d'Asti: Coppo

Acqua minerale frizzante e non

## Piatto da valutare

### **Straciamuus**

#### **Ingredienti per 4 persone:**

##### **Per la pasta:**

100 gr. di farina bianca, 3 uova intere e 2 tuorli, 1 cucchiaino di olio extra vergine di oliva, 2 dl. di acqua, sale q.b.

##### **Per la minestra:**

300 gr. di fagioli borlotti, 2 patate di media grossezza, 1 carota, 1 spicchio di aglio, 1 costa di sedano, 50 gr. di pesto di maiale, 1 dl. di olio extra vergine di oliva, 2 dl. di salsa di pomodoro, 2 foglie di alloro

##### **Procedimento:**

preparare la pasta come di consueto e tirare la sfoglia piuttosto sottile, lasciarla asciugare un poco, arrotolarla e tagliarla come per le tagliatelle ma di sbieco con la rotella dentata in modo da ottenere delle strisce larghe 1 cm. e lunghe 6-8 cm.

In una pentola fate rosolare le verdure tagliate a dadini le patate, il pesto di maiale, le foglie d'alloro, poi aggiungere il brodo ed i fagioli. Lasciate cuocere per 2 ore lentamente ed infine la salsa di pomodoro. Versate le tagliatelle e fate cuocere ancora per 5 minuti. Spolverare con del grana padano, pepe nero macinato ed olio extra vergine di oliva.