

Cuza ghé de mangia:

Antipàst

*De màagher càalt
Culatél e salàm nustraàn*

Prim:

*Turtelòon in tré manéere:
cun la maschéerpa, cun la söca e cun él càcio*

Secòont

*Cudeghiin in crösta cun la lentécia
Rostbif a la fiamìinga cun le verdüüre còte*

El bombo

Semifrét de la càaza

I véen

*Biàanch del Bacedàsçh
Rus Sangiovese de l'Umbria*

E per finila: Càfe ... e se vurii en biceriin, ghii de pagàavel

Se pàaga cinquantamila fràanch

Piatto da valutare

Tortelloni di ricotta, di zucca e di provolone

Ingredienti

Farina Kg. 1,000

15 uova

1/2 Kg. di provolone stagionato

50 gr. di tartufo nero

sale

Preparazione:

Preparare la pasta con la farina, 12 uova ed un pizzico di sale.

Impastare e tirare la pasta fino ad ottenere una sfoglia sottile.

Per il ripieno:

tritare il provolone, aggiungere 3 uova ed il tartufo sminuzzato.

Riempire una tasca di tela con il ripieno e disporre il composto sulla sfoglia, chiudere i tortelli, lessare in acqua bollente salata,

Condire con grana grattugiato, burro fuso e scaglie di tartufo.