

Menù

Antipasto:

Salumi, frittata, nervetti e polenta abbrustolita

Primi:

Marubini in brodo

Tortelli di ricotta

Secondi:

Tacchinella con castagna

Arrotolato di fesa di vitello al forno con patate fritte

Dolce:

Torta dell'Aeroporto

Caffè

Vini:

bianco Oltrugo

rosso Gutturnio e Chianti

Prezzo per persona € 23,00

Piatto da Valutare

Arrotolato di fesa di vitello al forno

Ricetta per sei persone:

Kg 0,500 di fesa di vitello macinata

Kg 0,250 di ricotta

Kg 0,250 di grana padano grattugiato

N° 3 uova

Sale ed aromi naturali.

Preparazione:

Versare il tutto in una zuppiera ed impastare bene, su un piano di lavoro preparare delle fette di pancetta per avvolgere l'impasto, mettere il tutto in una teglia, cuocere in forno a 200° per 40 minuti.

Servire ben caldo.