I SECONDI DA CUOCERE

ARROSTO DI VITELLO

- GUANCIALE/PISTACCHI
- SPECK/RADICCHIO
- SPECK/PRUGNE O FICHI

ARROSTO DI ANATRA ALL'ARANCIO O CASTAGNE

ARROSTO DI FARAONA

- MANDORLE/RADICCHIO
- ZUCCA/SPECK/NOCI

ARROSTO DI TACCHINELLA

- CASTAGNE/MELA VERDE
- PERE/NOCI

ARROSTO DI MAIALE CON COTECHINO

FILETTO DI SUINO FARCITO CASTAGNE O FICHI E LARDO AGLI AROMI

LONZA CROCCANTINA(MAIALE,RIPIENO*,FRUTTASECCAMISTA,PANCETTA, SALE, PEPE)

POLPETTONE GORGONZOLA/RUCOLA/NOCI *

TACCHINE A BUSTO E CAPPONI NOSTRANI FRESCHI

(* = PER MAGGIORI INFORMAZIONI CONSULTARE IL LIBRO INGREDIENTI)

I PESI DEGLI ARROSTI SARANNO I SEGUENTI:

1 KG (4/5 PORZIONI)

1,5 KG (6/7 PORZIONI)

2 KG (8/10 PORZIONI)

I PRIMI COTTI

LASAGNE AL RAGU'

(SFOGLIA DI PASTAFRESCA,BESCIAMELLA,RAGÙ, GRANA)*

LASAGNE PROVOLA E ZUCCA

(SFOGLIA DI PASTAFRESCA,BESCIAMELLA,PROVOLA,ZUCCA)*

LASAGNE RADICCHIO E SPECK

(SFOGLIA DI PASTAFRESCA,BESCIAMELLA,RADICCHIO,SPECK)*

LASAGNE VEGETARIANE

(SFOGLIA DIPASTAFRESCA,BESCIAMELLA,VERDUREMISTE)*

LASAGNE PORCINI E FORMAGGIO

(SFOGLIA DI PASTA FRESCA,BESCIAMELLA,FORMAGGI,FUNGHIPORCINI,GRANA)*

PARMIGIANA DI MELANZANE

(MELANZANE, PASSATA DI POMODORO, MOZZARELLA, BASILICO)*

CRESPELLE PROSCIUTTO E FORMAGGIO

(CRESPELLE, BESCIAMELLA,FORMAGGIOEDAMER,PROSCIUTTOCOTTO)*

CRESPELLE RADICCHIO E SPECK

(CRESPELLE, BESCIAMELLA, RADICCHIO, SPECK)*

CRESPELLE PROSCIUTTO E FUNGHI

(CRESPELLE, BESCIAMELLA, PROSCIUTTO, FUNGHI)*

CRESPELLE RICOTTA E SPINACI

(CRESPELLE,BESCIAMELLA,RICOTTA, SPINACI)*

CAPPELLETTI

GNOCCHI DI PATATE