

## Menù del 04/12/2024

### 4° IPA



**Mille foglie di patate con cipolla, speck, uovo sodo, e pomodoro.**

**Ingredienti:** patate, cipolla, speck, uova, pomodoro ramato, formaggio grana.



**Raviolo alla barbabietola con stracotto di Manzo su crema di zucca e mousse di gorgonzola**

**Ingredienti:** farina di grano duro e 00, uova, sale e pepe, polpa di manzo, zucca gialla, gorgonzola piccante, sedano, carote, cipolle, vino rosso, concentrato di pomodoro, fiori eduli, barbabietola.



## **Arrosto di vitello farcito con patate ponte nuovo.**

Ingredienti: carne di vitello, scarola stufata, pancetta, scaglie di pecorino, carote, sedano cipolle, rosmarino, salvia, vino bianco, patate, olio extra

vergine d'oliva.



## **Goloso al cacao e amaretti**

Ingredienti:

- g.150 di tuorlo d'uovo
- g.100 di zucchero semolato
- g.15 di caffè solubile ( nescafé granulare)
- g.500 di panna fresca

### **Procedimento**

si fa bollire la panna dopo di che a parte in una bastardella si preparano i tuorli d'uovo, lo zucchero e il caffè solubile, quando è tutto pronto si mescolano tutto assieme ,si versa il composto in delle tazze di cappuccino e si infornano in forno cottura al vapore 85°per 25 minuti

Si possono fare con gli amaretti, gli ingredienti sono uguali sostituire il caffè con 15g. di cacao amaro e aggiungere 50g. di amaretti.

