

Menù del 06/12/2024

2 IPA



Risotto ai funghi misti.

Ingredienti: riso Carnaroli, aglio, cipolla, olio d'oliva, funghi misti, vino bianco, sale e pepe, grana grattugiato, burro, brodo vegetale.



Scaloppina alla pizzaiola: 700 grammi di fettine di vitello

500 grammi di sugo di pomodoro

125 grammi di mozzarella light

30 grammi di burro

sale, pepe, origano, basilico, olio d'oliva



Torta di mele e cannella.

- ◆ **Ingredienti:** N.4 mele (a piacere)
- ◆ N.3 uova intere
- ◆ gr.125 zucchero semolato
- ◆ N.1 bustine di pane degl'angeli
- ◆ gr.200 farina 00
- ◆ gr. 125 di burro fuso

◆ q.b. cannella

Procedimento:

Imburrare e poi infarinare una teglia per torte di cm.26 di diametro.

Tagliare le mele a cubetti, non troppo piccoli, nel frattempo montare le uova con lo zucchero aiutandosi con una frusta, dopo tutta questa operazione, incorporare la farina e le bustine, già passate al setaccio e

amalgamare, aggiungere le mele tagliate a cubetti, aggiungere il burro fuso e mettere nel forno a 170° per circa 20-25 minuti.

Questa torta si può anche farcire a piacere oppure va mangiata allo stato naturale.