



Bottega del Maiale

salumeria gastronomia macelleria



NATALE 2017

DAL BANCO MACELLERIA

GLI ARROSTI

Arista con osso

Arista senza osso

Prosciuttino di maialino

Reale di porchetta

Spallina di porchetta con osso

LE NOSTRE SPECIALITÀ

Filetto con prosciutto e fontina

Filetto con funghi trifolati e prosciutto affumicato

Filetto con salsiccia e prugne

Scottadito di maiale

Stinchi disossati alle erbe

Arista alle prugne

Arista alle albicocche

LA RICETTA • Carrè di maialino alla senape e pere

Ingredienti

- 1 carrè di maialino
- Olio extra vergine d'oliva
- 1 scalogno
- 1 noce di burro
- 1 rametto di timo
- 3 cucchiari di senape in grani
- 3 pere abate
- Mezzo bicchiere di vino bianco

- Accendere il forno a 100°C
- Asciugare bene il carrè e adagiarlo in una casseruola ponendolo dal lato della cotenna con un filo d'olio extravergine d'oliva e il rametto di timo
- Rosolarlo a fuoco moderato sempre e solo sul lato della cotenna per circa 7/8 minuti e toglierlo dal fuoco solo quando sarà ben abbrustolito
- Far raffreddare e cospargere la parte rosolata con la senape, disporlo poi nella casseruola con la cotenna rivolta verso l'alto
- Aggiungere lo scalogno intero, le pere tagliate a tocchetti e il burro
- Cuocere per mezz'ora e aggiungere poi mezzo bicchiere di vino bianco e la restante senape
- Continuare la cottura ancora per 1 ora e un quarto
- Servire con pere a tocchetti o frullarle per ottenere una salsa
- Accomagnare con del radicchio stufato o appassito in forno

MENU S. NATALE 2017

ANTIPASTI

Fagottino di riso e verza con cotechino e lenticchie
Morbido di lago con chips di polenta e carciofi alla julienne
Flan di porcini, branzi e crumble di pane alle erbe
Tortino di taleggio, mosto d'uva e zucca
Galantina di gallina, cavolo e ginepro
Zabaione al curry e scamponi grigliato
Aragosta in bellavista o gratinata
Panettone gastronomico
Tartine assortite

PRIMI

Tortino d'orzo con gamberi e prosciutto di Praga
Gnocco croccante di ceci con ragù d'anatra
Crespella di grano saraceno come pizzocchero
Lasagnetta con seppia e il suo nero

SECONDI

Coniglio con porcini e castagne
Filetto di manzo alla Rossini
Cappone tradizionale in due cotture
Branzino con consommé vegetale
Trancio di ricciola e la salsa verde

CONTORNI

Millefoglie di patate e bitto
Terrina di verdure agrodolce
Invidia belga stecata



Bottega del Maiale

Piazza XX Settembre, 51 • 23900 Lecco LC

Tel. 0341 360951 • Cell. 393 6712577

www.bottegedelmaiale.it • bottegedelmaiale.lecco@gmail.com