



Bottega del Maiale

salumeria gastronomia macelleria

NATALE 2018

GLI ARROSTI

Arista con osso

Arista senza osso

Prosciuttino di maialino

Prosciuttino affumicato da cuocere

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 maiale ai fichi secchi

Ingredienti

- 1,2 kg di carrè di maiale
- olio extra vergine di oliva
- qualche rametto di timo
- 4 fichi freschi
- 150 gr di fichi secchi
- 200 ml di Porto
- 1 noce di burro

- Accendere il forno a 160°
- Asciugare bene il carrè e strofinarlo con olio extra vergine di oliva e sale.
- Praticare delle piccole incisioni nella carne e infilarvi i rametti di timo
- Adagiare il carrè in una casseruola e infornare; dopo 30 minuti di cottura, aggiungere nella casseruola i fichi freschi tagliati in 4, i fichi secchi e il porto
- Proseguire la cottura per ancora mezz'ora bagnando spesso la carne coi succhi
- A fine cottura, rimuovere il carrè ed aggiungere il burro al fondo di cottura per ottenere una salsa.
- Accompagnare con purè di patate o porri stufati al burro.

MENU S. NATALE 2018

ANTIPASTI

Tartine assortite
Panettone gastronomico
Aragosta in bellavista
Gamberi al naturale
Lumache alla bourghignonne
Arancino di patate con missoltino e mascherpa
Timballino di verza con salsa tartufata e burola
Flan di zucca con salsa al gorgonzola
Sfera di verdure

PRIMI

Lasagnetta con ragù d'anatra
Canederli di erbe e trota affumicata
Risotto giallo al salto con gamberi ed erba cipollina
Crespella di castagne con radicchio e scamorza affumicata
Lasagna alla bolognese

SECONDI

Cappone ripieno al forno
Reale di maialino con salsa all'arancio, cannella e chiodi di garofano
Carrè di agnello in crosta croccante di nocciole e miele
Merluzzo scottato con zucca e frutta secca
Sandwich di gallinella con pecorino e coriandolo

CONTORNI

Carciofo ripieno
Tris di funghi in crosta di pane
Tortino di patate con cipolle di Tropea caramellate



Per garantire un miglior servizio si consiglia di prenotare entro giovedì 20 dicembre.



Bottega del Maiale

Piazza XX Settembre, 51 • 23900 Lecco LC

Tel. 0341 360951 • Cell. 393 6712577

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