

MENU QUO VADIS

Tagliatelle alla papalina

Aggiungete alle Tagliatelle scolate il tuorlo d'uovo sbattuto con un po' di panna, del Parmigiano grattugiato e del prosciutto di Parma sminuzzato, precedentemente leggermente fritto nel burro. Mescolare bene tutti insieme e servire.

Polletto all'orientale

Arrostire un pollo novello nel burro; quando sarà quasi pronto aggiungere del vino bianco italiano. Preparare una salsa leggera alla panna aggiungendovi un pizzico di curry in polvere e cubetti di ananas fresco, versare sul pollo e servire subito.

Zabaione

Due tuorli d'uovo a persona, un cucchiaino di zucchero semolato, mezzo guscio d'uovo di Marsala e la stessa quantità di vino bianco. Mescolare insieme. Mettere a bagnomaria e sbattere energicamente fino a quando il composto sarà abbastanza denso da poter essere servito in tazza o in bicchiere. Servire subito con i Biscotti di Novara.

€30,00

