

Venerdì 7 Dicembre 2018 Serata

“Gran Bollito Misto alla Piemontese” e Formaggi della nostra Valle

Nella letteratura il «gran bollito» appare nel 1887. Era il piatto preferito da Vittorio Emanuele II. L'Accademia italiana della cucina ha ricostruito la ricetta chiamandola «Grande bollito storico risorgimentale piemontese». Per realizzarla occorre innanzitutto «un soggetto adatto»: vitello buona razza, ben alimentato, di buon carattere, tranquillo, che non abbia mai lavorato. La carne, ben frollata, va cotta fumante: il bollito piemontese è uno dei piatti più monumentali della tradizione gastronomica invernale, ricetta ideale per banchetti e cene familiari.



Menù:

*Antipasti sfiziosi
della Soldanella*

***Gran Bollito Misto alla
Piemontese con salse miste***

*Formaggi della valle
con miele e confetture*

Dolce della casa

€30,00 bevande escluse



In queste serate sarà possibile gustare anche piatti alla carta.

PRENOTAZIONI TEL:011 9567816 – 3883097404

Agriturismo La Soldanella- Corso Moncenisio 96 - Rosta – TO -
Tel . 011 9567816 - 3883097404
www.lasoldanella.it ; Pagina Facebook: Agriturismo La Soldanella