

Cena di Venerdì
2 Novembre 2018



BOLLITO DI ANGUS, **ZUCCA E TOMA**

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.



Menù:

- Flan di zucca con crema di Toma*
- Terrina di Toma affumicata e zucca croccante*

-
- Gran Bollito alla Piemontese di carne di Angus*
 - Salsine varie*

Dolce della casa
€30,00 bevande escluse



L' ABERDEEN ANGUS è una antichissima razza bovina da carne, la più allevata nel mondo, che prende il nome dalla contea di Aberdeen nel nord-est della Scozia di cui è originaria. È un animale molto produttivo, senza corna e dal pelo raso nero. Non ha un'altezza al garrese notevole ma ha un peso elevato: le femmine possono arrivare a 750 kg ed i maschi a 1100 kg. L'Aberdeen Angus si caratterizza anche per l'ottima adattabilità al pascolo, fertilità e longevità. Non ha problemi al parto. La carne, riconosciuta come ottima qualità, si presenta delicata e morbida ed è ricca di grasso di marezzatura.

Prenotazioni ai numeri 011 9567816 / 3883097404

Non vuoi mangiare il menù a tema? Non preoccuparti, abbiamo sempre dei piatti da scegliere alla carta!!!

Iscrivendovi alla newsletter sarete sempre informati!

www.lasoldanella.it

Agriturismo La Soldanella. Corso Moncenisio 96 - Rosta -TO