







I PRODOTTI DEL NOSTRO TERRITORIO A TAVOLA

dal 29 Ottobre al 21 Novembre









web: www.ilop.com

mail: ilop@ilop.com

info line: +39 0332 990000

Ilop Ottica







"Il nostro territorio ha tante bellezze: l'incantevole paesaggio con i laghi, le nostre valli, monumenti e residenze storiche, ma non solo.

Mi riferisco alle tante eccellenze eno-gastroniche, con i nostri prodotti locali: la formaggella del luinese, il miele varesino, le pesche di Monate, il vino di Angera, il salame prealpino,

gli asparagi di Cantello, senza dimenticare le piccole produzioni locali.

Materie prime di ottima qualità, dal gusto unico, che i nostri ristoratori sanno valorizzare trasformandoli in piatti deliziosi.

Una Rassegna quindi da assaporare, per riscoprire il nostro territorio ed il piacere di stare a tavola.

Buon appetito!

Franco Vitella Presidente Confcommercio Ascom Luino

"Our territory has many beautiful locations: the enchanting landscape with the lakes, our valleys, the monuments and historic residences, but not only.

I refer to the many gastronomical excellences, with our local products:

the Formaggella from the Luino area, the honey from Varese, the peaches from Monate, the wine from Angera, not to forget the Alpine salami, the asparagus from Cantello.

We must not forget all the small local productions produced with local resources of excellent quality, with a unique taste, that our restaurateurs know how to enhance by making them into delicious dishes.

A way to savor and to rediscover our territory, it is the pleasure of being at the table.

Enjoy your meal!

Franco Vitella President of Confcommercio Ascom Luino







PELLICCE • MONTONI PIUMINI • CAPI IN PELLE ACCESSORI

Atelier VARESE

VIA DANDOLO 9

Showroom CUNARDO (VA)

VIA BARAGGIA 1

www.nuovavaresepellicce.com



Via Valganna, 24 - Induno Olona (VA)
Tel. 0332 840 130 - 335 6675280
ristorante@laghettofonteviva.it - www.laghettofonteviva.it

Menù

Tartare di trota affumicata con crostini di pane alla camomilla e riccioli di burro

Tagliatelle fresche ai porcini trifolati e castagne della Valganna

Millefoglie di salmerino del laghetto sovrapposta a verdurine di stagione

Sorbetto rinfrescante al limone







VITE IN AFFIDO

Il vino è la tua passione e hai sempre sognato di possedere un vigneto e una cantina da gestire, ma, a causa del lavoro o per mancanza di tempo, non hai mai avuto questa possibilità?

0144 91551 | INFO@VITEINAFFIDO.IT | VITEINAFFIDO.IT







Bar Ristorante Italia

Possibilità di banchetti con menù personalizzati Ampia terrazza - specialità su prenotazione



Via Matteotti, 15 21061 Maccagno con Pino e Veddasca (VA) Tel. 0332 560 688 info.ristoranteitalia@gmail.com



 $\mathcal{M}enù$

Piatto del cacciatore

Pappardelle al ragù di cervo

Salmì di capriolo con spatzli, cacvolo rosso e castagne glassate







PER LA TUA **PUBBLICITA** ALLA **RADIO**02/45 47 07 77

FREQUENZE RADIO

Varese città - FM 103.1 prov.nord Varese e valli - FM 100.6 + 90.7 + 89.8 prov.sud Varese - Alto Milanese - FM 93.7 + 103.1 Sopraceneri - FM 89.8 Malcantone - FM 100.6

Verbania e Lago Maggiore - FM 98.7 + 103.0

IN TV CH 693

DEL DIGITALE TERRESTRE

WWW.RADIOMILLENNIUM.IT

ASCOLTA LE NOSTRE WEB RADIO





Osteria .Alberto

...Cueinare è come amare.



Via Garibaldi, 15 - Brissago Valtravaglia (VA)
Tel. +39 333 110 0404
www.osteriadalberto.com - osteriadalberto@gmail.com



Carpaccio di fassona scottato alla brace, brina di porcini e zucca all'agro

Gnocchi con fonduta di formaggella del luinese, salsa di mirtilli, mandorle tostate e ortiche fritte

Cervo alla brace, castagna caramellate, salsa al miele di Brissago e grappa Rossi d'Angera

> Semifretto di marroni canditi e meringa con spuma di melograno









Via Roma,3 - Ganna (VA)
Tel. 0332 719 720 - Fax 0332 719 056
www.trerisottialbergo.it - info@trerisottialbergo.it

$\mathcal{M}enù$

Julienne di zucchine e carote aromatizzati al tartufo con petali di bresaola stagionata in Valganna

Antipastino caldo

Risotto alle quaglie

Semifreddo al torroncino







Specialità Pesce di mare Oucina casalinga Pizza con forno a legna



Via Colombo, 18 - Lavena Ponte Tresa (VA)
Tel./Fax 0332 550 135
______ristorantecristallo@hotmail.com



 $\mathcal{M}enù$

Tagliere valtellinese con bruschetta ai porcini

Risotto al barolo con fonduta di formaggio e trevisana

Costoletta d'agnello con polenta

cuore caldo al cioccolato

bevande escluse

€ 30,00 Chiuso il Lunedi 0332 550135













Piazza Gramsci, 8 - Lavena Ponte Tresa (VA)
Tel. 0332 550 150
www.bistrotdellapiazza.it - info@ bistrotdellapiazza.it



La varietà di cacciagione in frutteto d'autunno

Pappardelle di grano saraceno in cinghiolata di porcini

Lombatina di vitello al ginepro e alla zucca speziata







Via Garibaldi, 8 - Cuasso al Monte (fraz. Borgnana) VA Tel. 0332 938040 www.vf85.it info@vf85.it

 $\mathcal{M}enù$

Cappuccino ai porcini

Tortelli borgnanesi (zucca-caprino- miele)

Filetto d'anatra al ronchè di Cascina Ronchetto

Semifreddo alla castagna

bevande escluse

€ 40,00 escluso il mercoledi sabato e domenica 0332 938040



HOTEL RISTORANTE ALPINO



Via per Cuasso al Piano, 1 21050 Cuasso al Monte VA - Cavagnano Tel. 0332 939083



info@hotelalpinovarese.com - www.hotelalpinovarese.com

 $\mathcal{M}enù$

Crema di zucca con castagne dell'alpe

Gnocchetti di castagne su fonduta di toma del luinese con funghi

Costoleta di cervo con fichi caramellati

Mont blanc alle castagne

bevande escluse

€ 40,00 solo Venerdi Jabato e Domenica 0332 939083





Piazza Marconi, 18 Luino (VA) Tel. +39 0332 699578 - Tel. +39 346 6174444 pylypkomariana.14@gmail.com

 $\mathcal{M}enù$

Polenta con cuore morbido di taleggio DOP e prosciutto crudo di cinghiale

Tagliatelle fatte in casa al rosmarino con ragù di capriolo e castagne

Spezzatino di cinghiale su crostone di polenta e funghi porcini

Strüdel autunnale

Vini consigliati dallo chef Pepato, valpolicella, Ripasso, Chianti Leonardo









Via Fornaci n° 6 - Cunardo (VA) Tel. +39 347 716 0003 www.mammapatty.it - info@mammapatty.it

 $\mathcal{M}enù$

Sfogliata ai funghi porcini e fondue con i formaggi delle valli del Luinese Affettati misti con carne secca di cervo bresaola di black angus e salame nostrano giardiniera fatta in casa focaccia leggera al rosmarino e lardo

Pappardelle fresche fatte in casa con ragù di selvaggina

Filetto di maiale alla senape e pepe verde con funghi champignon

Mirtilli nostra produzione con gelato

Caffè bevande esclus<u>e</u>







Via Fiume, 3 - DUMENZA (VA)
Tel./Fax 0332 573139 - 339 61 48 821
ristorante.smeraldo@libero.it

 $\mathcal{M}enù$

Bruschetta di pane nero, roast beef di cervo e cipolla rossa

Mezze lune al capriolo e castagne con fondo di selvaggina

Controfiletto di cervo, salsa al vino rosso, cavolo rosso croccante e castagne caramellate

Mousse ai marron glacè meringa e biscotto croccante









Via Zotte S. Salvatore 7/e - 21050 Cuasso al Monte (VA)
Tel. 0332 917490 - Cell. 346 3190217
colibri67@libero.it

 $\mathcal{M}enù$

Flan di peperoni su fonduta di formaggella del luinese

Tagliatelle con crema di zucca e porcini del nostro territorio con croccante di spek

Dessert alle castagne





Ristorante - Pizzeria



Via G. Isella, 19 - 21039 Ghirla (VA) Tel. +39 0332 715 054 www.trattoriadellago.com



Menù

Battuta di cervo con pane ai cinque cereali

Pappardella al ragù di cinghiale

Brasato di manzo con polenta mulino Rigamonti

Torta del giorno

bevande escluse

€ 40,00

Tutti i giorni

0332 715054





Via XX Settembre, 5 - 21010 Dumenza (VA) Tel. +39 348 7439985

 $\overline{\mathcal{M}en\grave{u}}$

Sella di capriolo

Tiramisù

bevande escluse

€ 45.00 Escluso Lunedi e Gabato prenotazione obbligatoria 348 7439985



Antica Osteria Sibilla dal 1965



Via XXV Aprile, 81, 21016 Luino VA Tel. +39 0332 531001

Menù

Pizza
"mozzarella finferli, burrata
e bresaola di cervo"







Via Corso Europa, 1, 21010 Tronzano lago maggiore Tel. +39 0332 566493

 $\mathcal{M}enù$

Fritto di lago e salsa tartara

Ravioli di lago, fondo di pesce ceci...

Trota salmonata in crosta di patate e bernese all'aceto

Alaska kake

bevande escluse

€ 55,00 Escluso Lunedi e Martedi Mercoledi 0332 566493





MIRALAGO - Via Angelo Palazzi, 4 - 21016 Luino (Colmegna) Tel. 0332 532731

Menù

Gnocco fritto con salumi nostrani e toma delle nostre valli

Risotto ai funghi porcini

Dessert della casa

bevande escluse

€ 28,00 Chiuso il lunedì 0332 532731







Piazza Libertà, 14 (Imbarcadero) - Luino (VA) Tel. 0332 531642

Menù

Affettato misto con formaggio delle valli varesine

Tagliatelle di funghi Porcini della valle o risotto al pesce persico

Piccata ai funghi Porcini con patate al rosmarino

Panna cotta ai frutti di bosco

Caffè e limoncello

bevande escluse

€ 30.00 0332 531642







Via A. Palazzi, 1- Luino (VA)

Tel. 0332 510 855

www.tiffanyrestaurant.com - amministrazione@villaporta.style

$\overline{\mathcal{M}en}$ ù

Carpionata tiepida ai reali e selezionati filetti di persico del lago, infarinati con sintonia di verdure in agro dolce

Gnocchi freschi con trota affumicata su ciliegio selvatico e rucola

Il ventaglio ai filettini di pesce persico leggermente infarinati e dorati al burro italiano, li finiamo con mandorle filettate e tostate

Crépes suzette al Grand Marnier e gelato





RISTORANTE SCIOVIA FORCORA



Loc. Passo Forcora - V. Rifugio nº 1 Maccagno con Pino e Veddasca Tel. 0332 180 7476



 $\mathcal{M}enù$

Tagliere di salumi e formaggio

Tagliatelle fresche ai funghi o maltagliati fatti in casa con sugo di selvaggina

Polenta integrale con cervo e funghi porcini

dolci fatti in casa a scelta

bevande escluse

€ 35,00 Venerdi e sabato, pranzo e cena prenotazione obbligatoria 0332 1807476







RECUPERO DI **OLII GRASSI ANIMALI** E VEGETALI ESAUSTI

PER INFO

micsalmo@tin.it Tel.0331-480862 Numero Verde: Via Tonale 63 - 21050 Marnate(VA)

840.130.129

TORRE IMPERIALE

BAR & LAKE VIEW HOTEL



Piazza Roma 1 - Maccagno con Pino e Veddasca (VA)

Tel. +39 0332 561000

torreimperialepm4@gmail.com

Menù

Crostini con lardo e miele e funghi porcini

Pappardelle al ragù di cervo

Filetto di maiale con castagne e mele







Specialità pesce di mare e di lago



Via Casa Mora n° 4/A - Porto Ceresio (VA) Tel. 0332 92 00 96



Menù

Risotto al Persico di lago

Filetto di persico dorato con contorni di stagione

Dessert della casa

bevande escluse

€ 28.00 0332 920096







Via XXV Aprile, 73 - Luino (VA)
Cell. 335 573 0317 - 346 873 5170
www.ristpizzeriacadimatt.it - info@ristpizzeriacadimatt.it

$\mathcal{M}enù$

Lardo alle erbe accompagnato da miele al tartufo

Risotto mantecato alla zucca e scaglie di cioccolato fondente

Filettino di maialino con funghi porcini

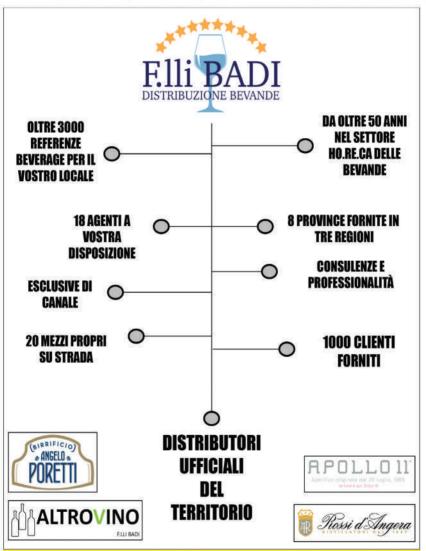
Acqua - 1/4 di vino - caffè - nocciolino

€ 29,50 Il venerdì, sabato e domenica su prenotazione 346 8735170

Chiuso il martedì







CONTATTACI

Telefono: 02 9668 0201 Mail: fratellibadi@badibevande.it Indirizzo: Via per Uboldo, 48, 21040 Gerenzano (VA)

Il Boschetto

Pizza & Restaurant

Via Goffredo Mameli, 14, 21010 Germignaga VA Tel. 0332 510134 - 324 9904015 santosas2019@libero.it

 $\mathcal{M}enù$

Cheesecake di fassona

Ravioli di zucca asparagi e guanciale

Medaglioni di cervo brasati con funghi e mandorle accompagnati da purea di crauti e barbabietola

tiramisù autunnale









ASPARAGI ALL'ARANCIA

per 4 persone:

kg. 1,5 di asparagi

il succo spremuto di 1/2 arancia

la buccia di una arancia tritata finemente maionese

PREPARAZIONE

Mettere gli asparagi a cuocere in acqua leggermente salata per 20/30 min, lasciare raffreddare.

fare una classica maionese (250ml. di olio di oliva, 1 cucchiaino di aceto di vino bianco, succo di 1/limone, 2 tuorli d'uovo, sale)

Scottare la buccia d'arancia, quindi raffreddarla sotto acqua fredda e sqocciolarla.

incorporare alla maionese il succo e la buccia d'arancia.

Servire nella salsiera con asparagi freddi....

Risotto mantecato al vino bianco San Quirico con filetti di pesce persico

INGREDIENTI

pesce persico filettato, riso, olio d'oliva, burro e vino bianco San Quirico

PREPARAZIONE

Porre sul fuoco una padella con olio d'oliva ed una noce di burro e far rosolare.

Infarinare i filetti di pesce persico e scuotendoli, eliminare la farina in eccesso.

Quando il burro sarà ben caldo deporre i filetti nella padella e lasciarli cuocere bene su un lato prima di rigirarli e quindi salare. A cottura ultimata togliere il fondo di cottura, bagnare con vino bianco San Quirico e far evaporare.

Spolverizzare con prezzemolo tritato e servire con risotto al vino bianco S. Quirico.





Via Vittorio Veneto, 69 - Luino (VA)
Tel. 0332 532 408 - Fax 0332 500 448
Cell. Nino 340 912996
www.la-vecchia-pesa.it - info@la-vecchia-pesa.it



(/

Menù

Antipasto misto di salumi con formaggella di Maccagno

Panciotti ai finferli con pancetta e crema ai porcini

Filetto di maiale con uva passa e porcini

Torta alle mele casereccia







SFORMATO DI FORMAGGELLA DEL LUINESE E PRIMO SALE IN RIDUZIONE DI VINO ROSSO E MIELE VARESINO E MELOGRANO

Tipologia: PrimiDifficoltà: Media

INGREDIENTI

Dosi per quattro persone

Per il rivestimento degli stampini:

100 g Latte,60 gr burro,100 gr panna,70 g farina,70 g polenta istantanea,1 uovo,60 g farro

Per le due farce

150g di Formaggella,100 g latte, 20g farina,70 g panna, 2 uova,150 g primo sale,50 g latte 1 uovo , 20 g erbe profumate Per la salsa

4 dl di vino rosso , 1/2 Scalogno , 1 cucchiaio di miele di Castagno **PREPARAZIONE**

Fate bollire il latte con burro e panna aggiungete la farina di polenta, mescolate e cuocete per un minuto.

Unite la farina bianca , il farro sgocciolato e ritirate dal fuoco mescolando.

Quando l'impasto è tiepido unite l'uovo e mescolate ancora, imburrate 8 stampini rivesti teli con questo preparata dandole 1/2 centimetro di spessore.

Per la farcia alla Formaggella

Fate bollire latte e panna e la poca farina stemperata con acqua fredda mescolando con una frusta portate a ebollizione e unite la formaggella a pezzetti e fondetela a fuoco dolce.

Per la farcia di Primo sale

Frullate il formaggio con il latte e le erbe profumate e per ultimo unite l'uovo . riempite gli stampi a ¾ e cuoceteli in forno a 200° per 9 Minuti.

Per la salsa fate rosolare lo scalogno con poco burro aggiungete il miele caramellare leggermente e sfumare con il vino rosso , fino a ridurre di circa la metà ottenendo una salsa sciropposa

Disporre gli Sformatini sul piatto caldo gocciolare il piatto con la riduzione e guarnire con erbe profumate.



MOUSSE AI BRUTTI E BUONI

INGREDIENTI

gr 650 brutti e buoni lt 0,5 panna liquida calda gr 400 meringa italiana lt 2 panna fresca

PREPARAZIONE

mettere in infusione 650 gr. di brutti e buoni ridotti in briciole, con panna calda ad 80°, mantenere per 12 ore.

Unire all'infuso 450 gr.

di meringa italiana, amalgamando il tutto con 2 lt. di panna fresca semi- montata. fate riposare un paio d'ore in frigo prima di servirlo.





GNOCCHI DEL VERBANO

INGREDIENTI

PATATE 800 gr
FARINA 300 gr
PARMIGIANO REGGIANO 1 cucchiaio da tavola
NOCE MOSCATA 1 cucchiaio da tè
SALE q.b.
TUORLO D'UOVO 1
ERBETTE MISTE 200 gr
BURRO 100 gr

DOSI PER
4 persone
DIFFICOLTÀ
media
COSTO
basso
REPERIBILITÀ ALIMENTI
molto facile

PREPARAZIONE

Bollite le patate con la buccia, pelatele calde e passatele al setaccio o con lo schiacciapatate.

Amalgamate alle patate le erbette e la farina, il rosso d'uovo, il parmigiano. Qualora l'impasto risultasse troppo morbido, aggiungete altra farina.

Impastate il tutto fino ad ottenere un composto omogeneo. Realizzate con l'impasto dei cilindri lunghi di circa 2 cm di diametro, quindi tagliateli ottenendo degli gnocchi da 2 cm.

Bollite gli gnocchi in acqua bollente salata e, non appena salgono in superficie, scolateli e passateli in burro fuso aromatizzato con della salvia.





RISOTTO ALLA FORMAGGELLA DEL LUINESE

Risotto alla Formaggella del Luinese, piatto tipico della tradizione varesina, ha per ingrediente la Formaggella del Luinese DOP: formaggio a pasta molle, con stagionatura minima di 20 giorni, prodotto esclusivamente con latte intero e crudo di capra.

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

350 g riso 150 g Formaggella del Luinese 1 bicchiere di vino bianco secco brodo di carne q.b. 1 scalogno burro q.b. sale e pepe q.b..

COME CUCINARE IL RISOTTO ALLA FORMAGGELLA DEL LUINESE

Tritate lo scalogno e fatelo appassire in una padella antiaderente con una piccola noce di burro, prima a fuoco medio poi a fuoco basso. Mentre lo scalogno appassisce preparate la Formaggella del Luinese DOP tagliandone la pasta a cubetti.

Quando lo scalogno sarà ben appassito versate il riso in padella e fatelo tostare, quindi sfumate con il vino bianco e lasciate evaporare. Bagnate con il brodo vegetale e portate avanti la cottura.

Quando il riso sarà ancora leggermente al dente spegnete la fiamma e mantecate aggiungendo i cubetti di Formaggella del Luinese DOP, mescolando continuamente il risotto affinché/si sciolga e si amalgami completamente.

Aggiustate se necessario di sale, quindi riversate il risotto su un piatto da portata e spolverate con una macinata di pepe fresco e decorate con una fogliolina di salvia fresca, quindi servite in tavola ben caldo.



CAPPELLACCI CON RICOTTA DI CAPRA ED ERBA CIPOLLINA

PER LA SFOGLIA

10 Uova Bio, 900 gr di farina 00

PER RIPIENO

Ricotta di Capra, Ricotta vaccina, Pecorino Romano Q.B., Erba cipollina, Noce moscata, Pepe, Sale q.b.

PER CONDIMENTO

Lime, Menta Romana, Salvia

Fatta la sfoglia (e spero non mi chiediate come si fa', perche' so che siete piu' che capaci...) e' stato preparato il composto con ricotta di capra 500 gr, 100 gr di ricotta vaccina erba cipollina, noce moscata, sale, pepe qb e pecorino romano circa 3 cucucchiai (il tutto poi e' soggettivo alla sapidita' del pecorino).

Per fare i cappellacci ho utilizzato un coppapasta di circa 8,5 cm di diametro e pasta tirata fine: (ma non diciamo al mio amico altrimenti mi lincia!!)

Condito il tutto con Burro di capra, menta romana, salvia e lime. Il risultato buono, caldo avvolgente e delicatissimo.





CASTAGNACCIO LOMBARDO

Le origini del castagnaccio risalgono a prima del 500, difficile se non impossibile stabilire quale sia la regione italiana che gli diede origine dato che di castagneti sono pieni zeppi Piemonte, Veneto, Lombardia e Tocana e ognuna di gueste regioni ha nel tempo tramandato la propria ricetta; il castagnaccio, anche chiamato piattona o baldino, è un dolce semplice, gustoso ed energico della cucina popolare. Si realizza con pochissimi ingredienti, ovviamente il principe è la farina di castagne, nota fonte di carboidrati, vitamine e sali minerali.

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

500 q. farina di castagne 200 cl. latte 70 q. pinoli 70 q. uva sultanina 2 rametti di rosmarino 3 cucchiai d'olio 2 cucchiai di zucchero 1 arancia non trattata 1 bicchierino di brandy Una noce di burro sale q.b.

Riempire un bicchiere con acqua tiepida, aggiungere il brandy e mescolare. Mettere a bagno l'uva sultanina nel mix di acqua e brandy e lasciare riposare per almeno 2 ore.

Grattugiare la buccia dell'arancia stando attenti a non grattarne anche il bianco. In un recipiente capiente versare la farina di castagne poi il latte, gradualmente, continuando a mescolare con un cucchiaio di legno per non lasciare grumi, quindi aggiungere olio e un pizzico di sale. Sempre continuando a mescolare, unire i pinoli, la scorza d'arancia e tutto il mix di acqua, brandy e uva sulatanina precedentemente preparato. Ungere di burro una teglia antiaderente e versarci sopra l'impasto. Adagiare i rametti di rosmarino sulla superficie dell'impasto, quindi infornare Cuocere in forno statico a 180° per un'ora.



Da oltre 90 anni carni e salumi di qualità

La nostra azienda produce salumi di qualità che ci hanno portato ad essere un punto di riferimento della nostra provincia.

Vogliamo condividere con voi la nostra profonda conoscenza del nostro territorio, raccogliendo i migliori prodotti tipici, all'interno del nostro spaccio aziendale.



Colombo Salvo & C. s.r.l.
Via Caregò, 21 - 21020 Crosio della Valle (VA)
Tel. 0332 966188 - Fax 0332 966193
www.salumificiocolombo.com
info@salumificiocolombo.com



ZUPPETTA DI CAVOLO CON FORMAGELLA:

un contrasto di caldo freddo e di dolce acido.

INGREDIENTI

Croccante:

50 miele

50 zucchero

10 semi sesamo

10 scaglie mandorle

4 chicchi caffè rotti un pizzico di sale

CREMA DI CAVOLO:

150 gr di cavolfiore romano 1/spicchi aglio 20 gr olio extravergine qb. sale e pepe qb. di acqua di fonte

PREPARAZIONE CROCCANTE:

Far sciogliere lo zucchero poco alla volta, poi incorporare il miele e far caramellare poi unire tutti gli elementi secchi. Stendere su carta forno o silpat, passare al mattarello e spezettare in pezzi relativamente piccoli (mezzo centimetro circa per dare un idea)

CREMA DI CAVOLO:

cucinare il tutto in sottovuoto o in vaso cottura, eliminare l' aglio, emulsionare. e riservare al caldo.



FUNGHI PORCINI IN COTOLETTA

La cotoletta di porcini è un piatto estremamente semplice da preparare e al contempo molto gustoso, per cui sono richiesti pochissimi ingredienti, l'importante è sicuramente comprare dei porcini di ottima qualità. Non c'è da stupirsi quindi che in molti preferiscano le cotolette di funghi porcini alla classica cotoletta di carne.

INGREDIENRI PER 4 PERSONE

8 Funghi porcini medi, solo le cappelle 4 uova 250g di farina 250g di pane grattato Sale q.b. Olio di oliva q.b.

PREPARAZIONE

In un recipiente sbattere le uova

Pulire bene i funghi quindi passarli nella farina per ricoprirli uniformemente

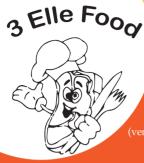
In una padella versare l'olio ricoprendone il fondo e mettere sul fuoco per farlo scaldare

Passate i funghi infarinati nell'uovo sbattuto

Impanare i funghi (passarli nel pangrattato) ricoprendoli in modo uniforme

Mettere i funghi nell'olio bollente e rigirarli finché non saranno ben dorati da entrambe le parti.

Toglierli dalla padella e adagiarli su un foglio di carta assorbente per rimuovere l'olio in eccesso, quindi salare.



La bontà artigianale direttamente sulla tua tavola

3 ELLE FOOD

Via Fratelli Caproni, 1 - 21036 **Gemonio** (vendita all'ingrosso) Via Sotto la Motta - 21030 **Brissago Valtravaglia** (venerdì e sabato mattina anche servizio al dettaglio) Tel. 0332 575417 - 3ellefood@gmail.com

I nostri croissant per iniziare bene la vostra giornata!

Ampia gamma di formaggi e selezione delle migliori carni scelte con professionalità e cura ogni giorno.

Varietà di salami che spazia dai più tipici, come Felino, Milano, Cacciatore, a salami dai gusti più ricercati come quello d'oca, di cinghiale, d'asino o di cavallo.

Assortimento di farine di alta qualità. Dalla classica farina 00, alle più ricercate come quelle di canapa, di kamut, e senza glutine.

Ampia gamma di piatti pronti. Riscaldati in pochi minuti, ideali per bar e punti di ristoro.

Non solo salato, ma un'infinità di squisiti dolci. Torte, dolcetti, preparati, topping e molto altro ancora...















Assaporare nuovi gusti o lasciarsi trasportare dal sapore della tradizione non è mai stato così facile ed economico!



Via Giuseppe Mazzini 5, 21061 Maccagno - Lago Maggiore Halia +390332 561333

N. I Maccagno





Prossima apertura Marchirolo

Se devi VENDERE, COMPRARE o AFFITTARE CASA



Via Luino, 26 - **Lavena Ponte Tresa** (VA)

Tel. 0332 551835 - Tel. 0332 553518

www.piazzaaffariimmobiliare.it - infoponte@piazzaaffariimmobiliare.it



Il caffè storico di Milano per l'alta ristorazione





www.caffebonomi.com