



MONTESOLE®

Degustazione
Broccoletti e Canocchie

12 Febbraio 2010

Ore 20,30

Ristorante "A Follaro"

Lungomare Caboto, 624/a - Gaeta

Tel. 0771.189420 - 320.8287004



Menù

*Triangolo di pasta sfoglia con broccoletti in cassuola,
canocchie grigliate e ristretto al caramello*

*Ravioli fatti in casa con ricotta di bufala e broccoletti
trifolati in salsa di canocchie e pomodorini gratinati*

*Merluzzo farcito ai broccoletti con fumetto
di canocchie e zenzero*

Parfait al Gran Marnier

*Vino: Fiano Sirico - Montesele
Acqua Minerale*

€ 25,00

RICETTA

***Triangolo di pasta sfoglia con broccoletti
in cassuola, canocchie grigliate e ristretto
al caramello***

Ingredienti per 4 persone:

Ingredienti:

1 sfoglia di pasta

300 gr. di broccoletti

800 gr. di canocchie

Farina q.b.

100 gr. di zucchero

Aglione q.b.

Prezzemolo q.b.

Sale q.b.

Olio extra vergine di oliva

Esecuzione:

Tagliare la sfoglia in una forma triangolare e cuocere a 200 gradi per circa 10 minuti. Una volta tagliati e lavati i broccoletti cuocerli con fiamma viva in cassuola con aglio e olio, finché non si renderanno morbidi, poi con alcune carcasse di canocchie formare il ristretto aggiungendo acqua, farina, prezzemolo, sale ed infine lo zucchero caramellato. Assemblare il piatto e servirlo caldo.

**LIVE MUSIC
con
ANTONIO
e
FRANCESCO**