



11 Dicembre 2020
I GIGLI DEL CAMPO
CHRISTMAS CHARITY
DINNER 2020
Delivery edition

4 PORTATE MENU READY TO CHEF

NATALE DI TERRA

Ingredienti di stagione e carne di Fassona 100% Piemontese, per una cena di Natale gourmet dal sapore ricco e tradizionale.

ANTIPASTO



FORNO 120°
5 min



BAGNO MARIA
5 min

TERRINA DI FARAONA LATTE E MIELE FARCITA AL TARTUFO CON SOFFICE PAN BRIOCHE AL TIMO E BURRO DI CASCINA MONTATO

Estrarre il burro dal frigorifero **10 minuti prima** di iniziare le preparazioni in modo che si ammorbidisca. **Scaldare** la terrina a **bagnomaria** immergendo il sacchetto sottovuoto **in acqua calda**, ma non bollente, per **5 minuti** circa. **Intiepidire** il pane per **qualche minuto** in **forno caldo**. Posizionare il pane **al centro del piatto**, imburarlo e **disporvi sopra** la terrina già tagliata, **decorare** con le erbe aromatiche.

ALLERGENI TERRINA: **LATTE, UOVA**

ALLERGENI PANE: **LATTE, GLUTINE**

ALLERGENI BURRO: **LATTE**

PRIMO



COTTURA
3 min



BAGNO MARIA
5 min

TORTELLI DI ZUCCA CON CROMATISMO DI VERDURE INVERNALI E FONDUTA DI PARMIGIANO REGGIANO

Cuocere i ravioli in **acqua salata** per circa **3 minuti**. Nel frattempo **scaldare** la fonduta e le verdure a **bagnomaria** immergendo le buste chiuse **in acqua calda** ma non bollente per **5 minuti** circa. Una volta cotti i ravioli, **versare** la fonduta nel piatto, **adagiarvi sopra** i ravioli e **guarnire** con le verdure.

ALLERGENI RAVIOLI: **GLUTINE, UOVA, LATTE, SENAPE**

ALLERGENI FONDUTA: **LATTE**

ALLERGENI VERDURE: **SEDANO**

SECONDO



BAGNO MARIA
5 min

CUBO DI FASSONA PIEMONTESE BRASATO CON MIGNON DI VEGETALI E CIALDA DI POLENTA

Scaldare il cubo e i vegetali a **bagnomaria** immergendo i sacchetti sottovuoto **in acqua calda** ma non bollente per **5 minuti** circa. **Posizionare** il tutto **al centro del piatto** e **disporvi sopra** la cialda di polenta a **guarnire**.

ALLERGENI CUBO: **SOLFITI, SEDANO**

ALLERGENI VEGETALI: **SEDANO**

ALLERGENI CIALDA: **POSSIBILI TRACCE DI GLUTINE**

DESSERT



IMPIATTARE

CROSTATINA ALLA CREMA E AMARENE CON MERINGHETTE ALLA VIOLETTA DEL PENSIERO

Posizionare il tortino nel piatto e **decorare** con la salsa di cioccolato al caramello.

ALLERGENI CROSTATINA: **LATTE, UOVA, GLUTINE, FRUTTA A GUSCIO**

ALLERGENI SALSA: **UOVA, LATTE, GLUTINE**

... e buon appetito!

A NOME DEGLI CHEF CHE HANNO PREPARATO LA TUA COOKING BOX

AURORA COMPIERCHIO, EUGENIO MORENI, CRISTIAN CENA, LUCA BOVIO, GIANCARLO TORREANI, ANGELO SALEMI