

Piaceri d'Italia



Comune di Galbiate



L'OFFICINA DELLE IDEE

Associazione Culturale

Presentano

Venerdì 2 marzo
Presso
Villa Bertarelli - Galbiate

IL GRAN BOLLITO MISTO ALL'ITALIANA *III° edizione*

Con selezione di carni dell'associazione di allevatori "La Granda", Presidio Slow Food della razza bovina piemontese
Rispettando la regola dei 7



Secondo la ricetta classica il Gran Bollito Misto è composto da:

Sette tagli di polpa:

TENERONE (dal collo o coppa)
SCARAMELLA (pancia e costato)
MUSCOLO DI COSCIA
MUSCOLETTA (stinco)
SPALLA
FIOCCO DI PUNTA
CAPPELLO DEL PRETE (sottopaletta)

Sette ammennicoli:

LINGUA
TESTINA CON MUSETTO
CODA
ZAMPINO
GALLINA
COTECHINO
ROLLATA (o tasca ripiena)

Sette bagnetti o salse:

VERDE RUSTICO
VERDE RICCO
ROSSO
CREN
MOSTARDA
CUGNA
SALSA AL MIELE (d'avie)

Il costo della serata è di €. 50,00 ; è necessaria la prenotazione entro il giorno 28 febbraio presso la segreteria di Piaceri d'Italia, ai numeri 0341/353440 o 349/6771703, con versamento della quota.