

**Cotto e mangiato**  
la cucina facile, veloce e di qualità

**SOLA 1,50€**  
**MENU ALLA BIRRA**  
Pasta briolée con crema di Parmigiano  
Risotto aromatico  
Ficotto con Napa  
**DESSERT CON L'UVA**  
GELATINA ROSSA  
FRANGINI CROCCANTI  
CROSTATA ALLE NOCI

**Ricette irresistibili**  
Pasta fresca, risotti e arrosti della tradizione rivisitati con fantasia per colorare i mesi autunnali

**Menu Zucca - Primo**  
**Tagliatelle con polpa di riccio su crema di zucca**

- PER LA SALSICIA** tagliare la salsiccia con la senna dove è attaccata un centimetro l'uno ed estrarlo, scolare con la padella e lasciare scolare per 30 minuti. Poi tagliare la polpa con il tagliando e con l'appuntito manichino a quadrati ricavando le tagliatelle.
- PER LA SALSICIA** in una padella con olio, fate stufare l'aglio e la cipolla tritata, quindi aggiungete la polpa di riccio; il peperoncino tagliato a fettine e cuocete per 5 minuti circa.
- PER LA CREMA DI ZUCCA** sbucciate, privato del seme e tagliate la zucca a cubetti; in una casseruola con olio, rosolate la zucca tritata. Poi, aggiungete la zucca e lasciatela scaldare per 20 minuti, in un coperchio con fondo vegetale e un pizzico di sale e pepe. Frullate con il mixer a immersione.
- LETTARE LE TAGLIATELLE** trasferitele in padella con la salsa di riccio e lasciate 8 minuti. Per servire, versate la crema di zucca sul fondo dei piatti, disponete la pasta a sodo e un riccio, guarnite con erba cipollina.

**INGREDIENTI PER 4 PERSONE**  
SALSICIA "NO" 100g  
BIRRA 100ml  
POLPA DI RICCIO 200g  
ZUCCA 1kg  
SOLINO 10g  
DOP EMMENTALER DI BUNZ 50g  
DOP EMMENTALER DI BUNZ 50g  
SAL E PEPE  
PER LA SALSICIA CON POLPA DI RICCIO  
POLPA DI RICCIO 200g  
AGLIO 10g  
SOLINO 10g  
DOP EMMENTALER DI BUNZ 50g  
PEPERONCINO FRATTO 10g

**IL NOSTRO CONSIGLIO**  
**VIGNA CARACCI FALERNO DEL MASSICO DOP**  
Bianco elegante e di carattere ricavato dalle sole uve della Vigna Caracci, è adatto ad accompagnare piatti di pesce e a tutto pasto.

**UVE** Falanghina 100 %  
**COLORE** Giallo paglierino intenso con riflessi dorati.  
**PROFUMO** Di rosa canina e banana con sentori di muschio, nocciola tostata e vaniglia.  
**GUSTO** Sapore pieno, vellutato e persistente.  
**COME SERVIRLO** Temperatura: 12°C.  
[www.villamatilde.it](http://www.villamatilde.it)

## IL NOSTRO CONSIGLIO

### VIGNA CARACCI FALERNO DEL MASSICO DOP

**L'ABBIAMO SCELTO PERCHÉ**  
Bianco elegante e di carattere ricavato dalle sole uve della Vigna Caracci, è adatto ad accompagnare piatti di pesce e a tutto pasto.



**UVE** Falanghina 100 %  
**COLORE** Giallo paglierino intenso con riflessi dorati.  
**PROFUMO** Di rosa canina e banana con sentori di muschio, nocciola tostata e vaniglia.  
**GUSTO** Sapore pieno, vellutato e persistente.  
**COME SERVIRLO** Temperatura: 12°C.  
[www.villamatilde.it](http://www.villamatilde.it)