



Ristorante Macallè



Auguri per una dolce e serena Pasqua

*Quest'anno non potremo vederci così
abbiamo pensato di proporVi un menù da preparare a casa,
un caro saluto da Sergio, Silvana
e tutto lo staff del Macallè*

Vi proponiamo per iniziare...

*Salmone affumicato con salsa di Yogurt e noci
su insalatina Pasqualina*

per continuare ...

Riso Macallè

*(quest'anno provate con un risotto alla parmigiana o agli asparagi
siete sicuramente degli specialisti in un risotto)*

o

*dei Raviolini del plin
al burro fuso e salvia*





Capretto nostrano cotto al forno con patatine novelle

Ricetta:

Il capretto al forno è un piatto tipico del periodo delle feste pasquali che può essere preparato secondo ricette più semplici, o con la realizzazione di sughi ottimi per condire anche primi piatti, ad esempio i raviolini del plin.

Le patate sono l'abbinamento ideale con la

la **carne di capretto cotta al forno**.

Potete cucinarlo con un taglio specifico di carne, per esempio il cosciotto, oppure utilizzare l'agnello.

Per eliminare l'odore forte della carne di capretto, mettetelo **a marinare** in una terrina con il vino, l'aglio, dei rametti di rosmarino e l'alloro.

Ingredienti : 1 kg di capretto, 1 bicchiere di vino, 1 spicchio di aglio e acqua fino a coprire.

Il giorno dopo è pronto per la cottura.

Un consiglio: prima di procedere con la cottura nel forno, lasciate rosolare per 15 minuti il capretto a pezzi in una pentola su fiamma vivace. In questo modo, **la carne si sigilla** e rimarra' una crosticina dorata.

Quindi, ungete una teglia con dell'olio e posizionate i pezzi di capretto al suo interno. Infornate e cucinatelo **per 1 ora a 180°** ricordando di girare la carne.

Per realizzare il classico piatto, potete unire le patate pelate a inizio cottura. Ecco pronto un saporito piatto a base di carne al forno con patate, da portare a tavola e semplicemente realizzato nella vostra cucina.

ed ora

qualcosa di dolce ...

Colomba pasquale e crema pasticcera

Frutta fresca al piatto

Buon appetito!

Vini in abbinamento selezionati dalla Vostra cantina



Ristorante Macallè dal 1951

