

# MARCONI *novità ed eventi*

LE  
CRODINE<sup>®</sup>

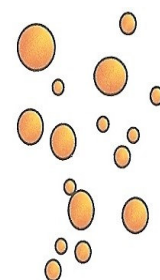
GELATINE DI CRODO

*curiosità, eventi, ricette, vino e molto altro per solleticare il vostro palato e farvi venire l'acquolina.....*  
Anno II • numero 11 • Novembre 2008•



[www.ristorantemarconi.com](http://www.ristorantemarconi.com)

TARTUFO...LA DEGUSTAZIONE  
Venerdì 05.12.2008



*Scarica il menù collegandoti sul sito*

[http://www.ristorantemarconi.com/serate\\_a\\_tema.htm](http://www.ristorantemarconi.com/serate_a_tema.htm)

Ricetta per le feste:

## Baci di dama al cioccolato e lampone

Ingredienti:

Farina 0	gr	260
Zucchero	gr	250
Burro temp. ambiente	gr	245
Pistacchi	gr	150
Mandorle pelate	gr	100
Cioccolato bianco	gr	100
Marmellata di Lamponi	gr	50

Procedimento:

Tritare in un robot da cucina lo zucchero con la frutta secca fino a ridurla in polvere, Impastate con una sbattitore la farina e il burro, aggiungete lo zucchero tritato con la frutta secca, fino ad ottenere un impasto liscio e omogeneo. lasciate riposare in frigo 2 ore. Lavorare l'impasto formando dei cilindri tipo gnocchi che poi taglierete regolarmente e arrotonderete sui palmi delle mani ottenendo una sfera, appoggiatele su una teglia infarinata e cuocete 150° per 20.25 minuti. lasciare raffreddare. Fondere il cioccolato bianco e disponetelo aiutandovi con un sac a poche su metà biscotto lasciando la parte centrale vuota, inserite al centro un pizzico di marmellata e chiudete il bacio.

Se avete domande da porre al nostro chef:

visitare il sito

<http://www.ristorantemarconi.com/>

e inviateci una mail, lo chef sarà lieto di rispondere al più presto.

## CORSI di CUCINA

Lunedì 24.11.2008

Lunedì 01.12.2008

### CRÊPES

Lezione sulle crespelle, golose preparazioni dolci e salate che faranno venire l'acquolina a grandi e piccini

#### Lezione serale

Dalle 20.30 alle 22.30

Costo € 30.-

### NATALE ALLE PORTE

Arricchiamo il pranzo di Natale e stupiamo i nostri ospiti con semplici bontà facili e veloci

#### Lezione pomeridiana

Dalle 14.30 alle 16.30

#### Lezione serale

Dalle 20.30 alle 22.30

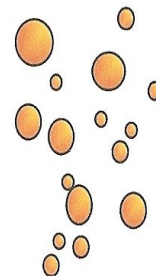
Costo € 35.-

**Cucina Aperta**

# MARCONI *novità ed eventi*

LE  
CRODINE<sup>®</sup>

GELATINE DI CRODO



*curiosità, eventi, ricette, vino e molto altro per solleticare il vostro palato e farvi venire l'acquolina.....*  
Anno II • numero 11 • Novembre 2008 •

## *Le novità della Nostra cantina:*

*dalle terre Piemontesi*

**LANGHE TAMARDI D.O.C.  
MONCHIERO CARBONE**

**ALTEREGO (CABERNET, SAUVIGNON, BARBERA) D.O.C.  
COPPO**

**BARBARESCO "RABAJA" D.O.C.G.  
AZ.AGR. BRUNO ROCCA**



*organizza: Sabato e Domenica 29-30 Novembre  
Luci suoni e sapori nel Paese del Crodino*

***Mercatini*** *hobbistici ed enogastronomici per appagare ogni desiderio*

***SCARICA PROGRAMMA..CLICCA QUI***

***[http://www.manifestazionipiemonte.it/evento\\_dett.php?id\\_evento\\_s=129](http://www.manifestazionipiemonte.it/evento_dett.php?id_evento_s=129)***

***RISTORANTE MARCONI***

*vi propone un menù degustazione a € 36.00*

*Scarica il menù collegandoti sul sito*

***[http://www.ristorantemarconi.com/serate\\_a\\_tema.htm](http://www.ristorantemarconi.com/serate_a_tema.htm)***

***Vi aspettiamo numerosi.....***