

MARCONI novità ed eventi

curiosità, eventi, ricette, vino e molto altro per solleticare il vostro palato e farvi venire l'acquolina.....



 con l'uscita del mese di Maggio 2007 del mensile

“VIE DEL GUSTO” verrà dedicato al nostro Ristorante un articolo di un'intera pagina, curato dalla Gribaudo divisione il gusto, Seguirà poi una cena organizzata per i lettori e giornalisti in un albergo di 5 stelle a Milano che vedrà protagonista il Ristorante Marconi, la sua cucina e la sua accoglienza.

Ricetta del mese: **Tortino al cioccolato con cuore tenero di gianduia**

Ingredienti per i tortini:

Burro	gr	100
Cioccolato amaro	gr	90
Uova intere	n°	2
Tuorli d'uovo	n°	2
Zucchero	gr	150
Farina 00	gr	50
Gianduiotti	N°	14
Stampini usa e getta	n°	9
Burro per imburrare gli stampini		
Farina per stampini		

Procedimento:

Sciogliere il cioccolato con il burro, sbattere le uova intere e i tuorli assieme, aggiungere lo zucchero miscelato con la farina infine versare il cioccolato fuso con il burro. Miscelare delicatamente e versare negli stampini imburrati e infarinati.

Inserire all'interno un gianduiotto e mezzo per stampino e infornare a forno caldo a 190 per 12 minuti.

A CRODO IL

 **ENTRO STUDI GINOCCHI**

PRESENTA:

13/14/15 APRILE 2007

ORE 21.00

LA LOCANDIERA

di Carlo Goldoni

regia di Marco Mantovani

Ingresso € 10,-

Indispensabile la prenotazione

Tel 0324.61655 dalle 16.30 alle 18.30



Attenzione nel comune di Crodo è attivo l'autovelox, si consiglia di rispettare il limite nei centri abitati