

# MARCONI *novità ed eventi*

*curiosità, eventi, ricette, vino e molto altro per solleticare il vostro palato e farvi venire l'acquolina.....*  
numero 5 • Agosto 2007•



*La terrazza "marconi"  
Foto di Croce Denis*

**Martedì 7, 14, 21 Agosto**  
**Il Ristorante resterà aperto.**  
**E' consigliata la prenotazione**

**Nuovi corsi di cucina in programma**  
**per la fine di settembre**

## **LA RICETTA DELLO CHEF DENIS**

Ricetta del mese: **Torta di frutta formazzina**

Ingredienti :

Uova intere	n°	3
zucchero	gr	200
Frutta fresca	gr	500
burro nostrano	gr	30
Pan grattato	gr	100 circa

Procedimento:

Tostare in padella il pane grattugiato fino a quando non imbrunisce.

Sbattere le uova intere con lo zucchero unire la frutta tagliata a pezzetti, mettere il pan grattato tostato fino ad ottenere un impasto omogeneo ma ancora cremoso.

Imburrare una tortiera e cospargetela di pan grattato tostato, versare il composto e disporre dei fiocchi di burro sulla torta e spolverare di pane tostato.

infernare a 180° per 40 minuti.

Servite fredda con gelato alla vaniglia o frutta fresca.

## **Le nuove creazioni dello chef**

\* *Torretta di filetto di manzo alla walsler*

*fettine di filetto di manzo intercalate con una purea di patate con burro d'alpeggio e timo selvatico, gratinato con Bettelmatt e servito con crudo della Vigizzo croccante e rondelle di cipolla frita.*

\* *Lasagnetta alla novarese*

*Lasagnette caserecce con spinaci novelli e gorgonzola naturale, servite con fonduta di peperone dolce rosso e giallo e purea di barbabietola.*

**Sono aperte le prenotazioni**  
**per ferragosto.**

**Vi ricordiamo che i posti in**  
**terrazza sono molto limitati**

## **I NOSTRI RINFRESCHI**

**Vogliamo portare la qualità e l'eleganza delle nostre**  
**preparazioni anche a casa vostra.**

**( vedi allegato )**