



## *Cosciotto di Agnello disossato con Asparagi*



*Un preparato che nasce dalla  
tradizione... per i tuoi ospiti migliori*

## *Le Macellerie*

- Macelleria Baggio** Via Vaccari, 84 - Vicenza **0444.565672**
- Macelleria Bonato Sergio** Via Liston S. Gaetano - Malo **0445.605566**
- Chemello Claudio** Via Marconi, 5 - Mason Vicentino **0424.708055**
- Costa Giuliano** Viale Trieste, 124 - Vicenza **0444.506435**
- Dalla Stella Giorgio** Via Trieste, 179 - Thiene **0445.361354**
- Macelleria Deganello Renato** Via Btg. Val Leogra, 81 - Schio **0445.523175**
- Delizie Gastronomiche di Tassarolo R. & C. sas** Via Olmo, 49 - Creazzo **0444.520530**
- Macelleria del 2000 di Giacón Giovanni** Via Levico, 2 - Caldogno - Fraz. Cresole **0444.986380**
- Ghiotto Alberto** Via Zanella 6 - Montorso **0444.685440**
- F.lli Zenere Enrico e Franco snc** Via Barco, 28 - Caldogno **0444.585001**
- I Macellai Caldogno snc** Via Dante, 93 - Caldogno **0444.586085**
- I Macellai Vicenza di Pozza & Rizzi snc** Via Del Mercato Nuovo, 37 - Vicenza **0444.569908**
- I Macellai srl** Via Da Vinci, 8 - Altavilla Vic.na **0444.572115**
- Macelleria Carne Asiago snc** Via Dalla Zuanna, 8 - Asiago **0424.462677**
- Macelleria Ronzani Massimiliano** Via Cantale, 6 - Lusiana **0424.406020**
- Ometto Roberto** S. S. Pasubio, 161 - Vicenza **0444.980144**
- Macelleria Peretti** Via Roma, 19 - Montecchio Maggiore **0444.696223**
- Macelleria Primon snc di Primon Roberto** Via Patrioti, 27 - Asiago **0424.63735**
- Peron Claudio Giovanni** Via Giavenale di Sopra, 83 - Schio **0445.671853**
- Pietrobelli Luigi** Piazza Monza, 17 - Dueville **0444.590294**
- Pivato Giovannino** Via Matteotti, 41/A - Poiana Maggiore **0444.898222**
- Macelleria I Buoni Saporì di Ponza Igor** Via Largo Tiepolo, 65 - Creazzo **0444.341192**
- Rigon Massimo** Via Roma, 8 - Sandrigo **0444.750507**
- Salumificio Macelleria Nogara Umberto snc** Via Martiri della Libertà, 16 - Sovizzo **0444.551001**
- Supercarni Valdagno di Rossato & C.** Via 7 Martiri, 14/E - Valdagno **0445.406464**
- Isola della Carne snc di Beltrame** Via Arasella, 7 - Isola Vic.na **0444.975960**
- Macelleria da Luciana di Zanella Luciana** Viale Dal Verme, 149/151 Vicenza **0444.922816**
- Zanon Michele** Contrà Pusterla, 21 - Vicenza **0444.321890**



**Macellerie del gusto.**

Chi l'ha detto che non ci sono  
più i sapori di un tempo?

Visita il nostro sito  
[www.lemacelleriedelgusto.it](http://www.lemacelleriedelgusto.it)



## LA RICETTA

### PRINCIPALI INGREDIENTI GIÀ PRESENTI NELLA PREPARAZIONE:

*Coscia di agnello, pancetta,  
asparagi, spezie.*

**COTTURA:** Infornare a 180°C una teglia con olio, aromi, aglio "in camicia" (con la buccia). Ad olio caldo togliere l'aglio ed ag-

giungere il preparato facendo rosolare da parte a parte. Aggiungere sale e pepe, una dadolata di sedano, carota e cipolla e un pò di vino bianco (non aromatico). Coprire con foglio di alluminio e cuocere per circa 1 ora mantenendo almeno un dito di fondo di cottura.

**CONTORNO:** Patate al forno.

# *Cosciotto di Agnello disossato con Asparagi*



## Il consiglio del Sommelier

[www.collivicentini.it](http://www.collivicentini.it)

### ■ Spumante Brut Lessini Durello DOC

*Metodo Charmat lungo (10 mesi) della Cantina Colli Vicentini. Da uva autoctona Durella, vino dal bouquet intenso e cremoso con attraenti note agrumate. Al gusto è sapido e dal finale lungo e appagante e ben si abbina a piatti dal sapore mediterraneo.*

