

## la ricetta

### Principali ingredienti:

carne di vitello

fontina

prosciutto cotto

gherigli di noci

prezzemolo

sale

pepe

### Cottura:

sciogliere 50 grammi di burro in una casseruola e far rosolare l'arrosto, aggiustare di sale e pepe, aggiungere mezzo litro di latte circa e continuare la cottura per un'ora e mezza avendo cura di girarlo di tanto in tanto (il fondo di cottura alla fine dovrà risultare cremoso e potrà essere unito alle fette di arrosto sul piatto).

### Contorno:

patate al forno.

## parola allo chef

### Federico Pettenuzzo

La Favellina - Malo

*Preparare dei carciofi violetto tagliati sottili, pastellati e fritti in olio d'arachide.*

## vino consigliato

Pinot Nero

## Arrosto di vitello con noci



## la ricetta

### Principali ingredienti:

costolette di agnello

mandorle

uova

grana

timo

prezzemolo

sale

pepe

### Cottura:

friggere in olio per circa 10/15 minuti.

### Contorno:

piselli al tegame.

## parola allo chef

### Federico Pettenuzzo

La Favellina - Malo

*Servire le costolette d'agnello su una crema di peperoni rossi cotti in forno a 180° per 20 minuti, a fine cottura togliere la pelle e frullare aggiustando di sale e pepe.*

## vino consigliato

Gambellara

## Costolette di agnello alle mandorle

