



**LE MACELLERIE  
DEL GUSTO**



# *Dolpettone zucca ed amaretti*



## *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 Giacon Giovanni** Via Levico, 2 - Caldogno - Fraz. Cresole **0444.986380**  
**Ghiotto Alberto** Via Zanella 6 - Montorso **0444.685440**  
**Flli 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**  
**Fantin srl Macelleria** 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 Pegoraro dal 1959** Via Crispi, 28 - Ponte di Barbarano **0444.896562**  
**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**  
**Rigon Massimo** Via Roma, 8 - Sandrigo **0444.750507**  
**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**



**Macellerie *del* gusto.**

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

Visita il nostro sito  
***www.lemacelleriedelgusto.it***





# Polpettone zucca ed amaretti

## LA RICETTA

**PRINCIPALI INGREDIENTI  
GIÀ PRESENTI NELLA  
PREPARAZIONE:**

*Carni di vitello e manzo  
macinate, zucca, amaretti, sale,  
pepe, fiocchi di patate*

**COTTURA:** infornare in  
forno preriscaldato a 180°C  
per 60 minuti circa

**CONTORNO:**  
carotine spadellate

I Consigli dello 



**CHEF**

*Antonio Dal Lago  
Casin del Gamba*

*"Infornare il polpettone dopo aver  
aggiunto un filo di olio extra vergine  
e a metà cottura spruzzarlo con un  
po' di brandy. Preparare delle fette di  
zucca alte 1/2 cm circa, sbollentarle  
5/6 minuti in acqua salata e  
gratinarle in forno. Preparare il sugo  
in tegame a fuoco vivo  
(es. di quantità: 1/2 bicchiere di brodo,  
1 cucchiaio di olio extra vergine  
e 2 gocce di salsa di soia), far  
restringere a piacere. Servire le fette  
di polpettone con la zucca, le carotine  
spadellate, irrorare con il sughetto  
e completare con polvere di amaretti."*



## Il consiglio del Sommelier

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

### ■ Pinot Nero delle Venezie I.G.T Linea "Torre dei Vescovi"

*Un elegante Pinot Nero che affascina per le  
caratteristiche note di violetta e frutta rossa  
e per il suo equilibrio al palato.*

