



Tacchinella con le castagne



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 Giaccon 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**
- Fantini 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



Tacchinella con le castagne

LA RICETTA

PRINCIPALI INGREDIENTI GIÀ PRESENTI NELLA PREPARAZIONE:

tacchinella, per il ripieno: carne di vitello, manzo e maiale macinati, castagne, sale, pepe, fiocco di patata e formaggio grana.

COTTURA: infornare in forno preriscaldato a 160°C per 120 minuti circa

CONTORNO: patate al forno, carciofi, piselli

I Consigli dello 



CHEF

Antonio Dal Lago
Casin del Gamba

"In cottura bagnare la tacchinella al bisogno con brodo per tenerla sempre morbida e a metà cottura spruzzare con del marsala. Preparare delle castagne caldarroste e dei dadì di mela renetta spadellati con burro e marsala secco e aggiungerli alle fette di tacchinella cotta, sgrassare il sugo di cottura e mescolarlo con un filo d'olio extra vergine di oliva per poi irrorare il piatto.



Il consiglio del Sommelier

www.collivcentini.it

■ Metodo Classico Spumante Brut Lessini Durello D.O.C "Le Macine"

La mineralità spiccata e una piacevolissima acidità lo rendono un vino unico adatto ad ogni evento. Con il suo perlage fine e persistente accompagna i piatti più raffinati. Servire a 6-8 °C.

