

## Lagliata alla Senape



### 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 Tessarolo 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

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 sne 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 Sapori di Ponza Igor Via Largo Tiepolo, 65 - Creazzo 0444.341192

Rigon Massimo Via Roma, 8 - Sandrigo 0444.750507

Salumifico 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

D profumi ed i sapori del Tirolo...
pronti in tavola!



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

Visita il nostro sito www.lemacelleriedelgusto.it



#### LA RICETTA

#### PRINCIPALI INGREDIENTI COTTURA: Cuocere in pa-GLÀ PRESENTI NELLA PREPARAZIONE: della con poco olio e burro per

Arista di maiale, pancetta affumicata, senape in grani, curry, prezzemolo, rosmarino, olio di oliva, sale, aromi. COTTURA: Cuocere in padella con poco olio e burro per 20/25 minuti, rosolando per i primi minuti con un goccio di vino bianco e coprendo, poi, fino a fine cottura.

**CONTORNO:** Carciofi, verdura cotta e di stagione.

# Lagliata alla senape

