



Arrosto di faraona con noci e radicchio



*Un "classico" della cucina tradizionale
pensato per tutta la famiglia*

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 Giacom 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
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 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
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



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 GIÀ PRESENTI NELLA PREPARAZIONE:

*Faraona disossata, carne di maiale
macinata, fiocchi di patata,
radicchio, noci, Grana padano,
sale, pepe e spezie.*

COTTURA: Rosolare la faraona in

olio extra-vergine di oliva e aglio
per alcuni minuti. Riporre quindi
in forno preriscaldato a 180° C per
90 minuti a tegame coperto ed ulte-
riori 40 minuti a tegame scoperto.
CONTORNI: Radicchio saltato in
padella e patate al forno.

Arrosto di faraona con noci e radicchio



Il consiglio del Sommelier

www.collivcentini.it

METODO CLASSICO Spumante Brut "Le Macine"

Lo Spumante Metodo Classico "Le Macine" ben si abbina ai
piatti più raffinati grazie all'eleganza e alla complessità del suo
profumo accompagnato da un perlage fine e persistente.
Secco ed armonico è un ottimo aperitivo oltre che uno spumante
ideale a tutto pasto. Servire molto fresco a 5-6°C.

