

“A braciola”



## le macellerie del gusto.it



<b>Macelleria Baggio</b>	Via Vaccari, 84 · Vicenza	0444 565672
<b>Macelleria Bonato Sergio</b>	Via Liston S. Gaetano · Malo	0445 605566
<b>Macelleria Chemello</b>	Via Marconi, 5 · Mason Vicentino	0424 708055
<b>Macelleria Gastronomia Costa Giuliano</b>	Viale Trieste, 124 · Vicenza	0444 506435
<b>Dalla Stella Giorgio ed Emanuele</b>	Via Verlato, 34 · Villaverla	0445 350317
<b>Macelleria Deganello</b>	Via Btg. Val Leogra, 81 · Schio	0445 523175
<b>Delizie Gastronomiche</b>	Via Olmo, 49 · Creazzo	0444 520530
<b>Macelleria del 2000</b>	Via Levico, 2 · Caldogno · Fraz. Cresole	0444 986380
<b>Macelleria Ghiotto</b>	Via Zanella, 6 · Montorso	0444 685440
<b>Macelleria F.Ili Zenere</b>	Via Barco, 28 · Caldogno	0444 585001
<b>I Macellai Caldogno</b>	Via Dante, 93 · Caldogno	0444 586085
<b>I Macellai Vicenza</b>	Via Del Mercato Nuovo, 37 · Vicenza	0444 569908
<b>Fantin Macelleria</b>	Via Da Vinci, 8 · Altavilla Vic.na	0444 572115
<b>Macelleria Carne Asiago</b>	Via Dalla Zuanna, 8 · Asiago	0424 462677
<b>Macelleria Ronzani Massimiliano</b>	Via Cantale, 6 · Lusiana	0424 406020
<b>Macelleria Ometto Roberto</b>	S. S. Pasubio, 161 · Vicenza	0444 980144
<b>Macelleria Pegoraro dal 1959</b>	Via Crispi, 28 · Ponte di Barbarano	0444 896562
<b>Macelleria Peretti</b>	Via Roma, 19 · Montecchio Maggiore	0444 696223
<b>Macelleria Primon</b>	Via Patrioti, 27 · Asiago	0424 63735
<b>Macelleria Peron Claudio</b>	Via Giavenale di Sopra, 83 · Schio	0445 671853
<b>Macelleria Pietrobelli</b>	Piazza Monza, 17 · Dueville	0444 590294
<b>Macelleria Pivato Giovannino</b>	Via Matteotti, 41/A · Poiana Maggiore	0444 898222
<b>Macelleria Rigon</b>	Via Roma, 8 · Sandrigo	0444 750507
<b>Supercarni Valdagno di Rossato &amp; C.</b>	Via 7 Martiri, 14/E · Valdagno	0445 406464
<b>Isola della Carne</b>	Via Arasella, 7 · Isola Vic.na	0444 975960
<b>Macelleria da Luciana e Maurizio</b>	Viale Dal Verme, 149/151 · Vicenza	0444 922816



## la ricetta

### Principali ingredienti:

fetta di manzo

tastasale

cuori di carciofo

pancetta

### Cottura:

rosolare in tegame con olio sino a doratura, massimo per 15 minuti, aggiungere vino bianco e scalogno, cuocendo per ulteriori 30 minuti. Proseguire la cottura per un'ulteriore ora con passata di pomodoro, girando di tanto in tanto senza far ridurre troppo la liquidità del sugo.

### Contorno:

carciofi crudi, conditi con olio e sale, patate al forno o passate, nella cottura del preparato, al pomodoro.

## parola allo chef

**Federico Pettenuzzo**

La Favellina · Malo

*A cottura ultimata togliere l'arrosto e passare il fondo al passaverdura e quindi frullarlo.*

*Servire sulla salsa di pomodoro con un carciofo crudo insaporito con olio limone e maggiorana.*

## vino consigliato

Cabernet o Merlot  
strutturati e/o barricati

“A braciola”

