



**in collaborazione con Borgocultura
e il patrocinio del Comune di Borgo Virgilio**

PANINO SÌ MA ALLA MANTOVANA!

**con Elisabetta Arcari, Forneria Carra,
Carne Sicura e Tenuta Maddalena**



DAL TOSCANO
LA CASA DI CHI AMA LA CUCINA

PANINO PROKORN CON SCALOPPA DI FEGATO AL CIA...

Ingredienti

4 panini Prokorn, 250g fegato, 100ml Cia, 200g zucca mantovana, 2 cipolle, salvia, olio evo, sale, pepe

Preparazione

Tagliare il fegato a fette alte circa 2cm e metterle a marinare nel vino aromatico per 2/3 ore

Tagliare la zucca a fette sottili, tritare la salvia.

Scaldare una padella antiaderente, aggiungere un filo di olio e brasare la zucca da entrambi i lati

Tagliare le cipolle a fette sottili, rosolarle nella stessa padella dopo avere tolto la zucca e aggiunto un filo d'olio

Di nuovo togliere le cipolle dalla padella, versare un filo di olio e scottare velocemente il fegato da entrambi i lati

Non deve esserci sangue, ma restare dorato

Preparare il panino. Sul fondo porre la cipolla, le scaloppe di fegato e la zucca

Note

PANINO E RI-BOLLITO

Ingredienti

300g Bollito di manzo avanzato

Pane pugliese di grano duro

1 mazzo di prezzemolo, 3 peperoncini verdi sott'aceto, 2 acciughe sott'olio, un cucchiaio di capperi, il succo di ½ limone, sale, pepe, olio evo (mollica di pane)

3 carote, 40ml aceto

Preparazione

Prepariamo la salsa frullando in un blender il prezzemolo sfogliato, i peperoncini privati dei semi e dei filamenti, i capperi, le acciughe, il limone, sale, pepe e tanto olio q.b.

Per addensare la salsa aggiungiamo se necessario della mollica di pane

Tagliamo il bollito a fette sottili e ripassiamolo in una padella con un filo di olio

Tagliamo le carote pelate a lunghe fette sottilissime, mettiamole in forno 5 minuti pennellate con olio e aceto

Tostiamo il pane aperto a metà e componiamo il panino con la salsa, il bollito e le carote

Note



<http://www.carnesicura.it>

Via Levatella 18,. 46031, Bagnolo San Vito (Mantova)



www.forneriacarra.it/

Via Orefici 43 Mantova, Via Romana 40 S. Biagio Bagnolo S.V. (MN),
Viale Montello 10 Mantova, C.so Alberto Pio 26, Carpi (MO),
Via San Lorenzo 30, Pegognaga (Mn)



Azienda Agricola Vitivinicola

TENUTA MADDALENA

Italian Wines

www.tenutamaddalena.it

Strada Tibassi 12/a - 46049 Volta Mantovana (MN)



<http://www.incucinaconeli.com/>

Piazza Broletto 6 Mantova (MN)

I PROSSIMI EVENTI:

Sabato 24 settembre .- ore 15.30

Il menù leggero “fast & chic” dello chef Roberto Cuculo

Sabato 1 ottobre - ore 15.30

Legumi: superfood alla ribalta - con Sara Codeluppi

Domenica 2 ottobre - ore 17.30

L'estetista cinica

Tutti gli eventi sono gratuiti con iscrizione obbligatoria su

www.daltoscano.com



DAL TOSCANO
LA CASA DI CHI AMA LA CUCINA

Tutte le ricette e gli appunti di cucina su
blog.daltoscano.com