

Sbroscia Ducale

(ricetta della Cena rinascimentale del 2009)

Dosi per 3-4 persone

Ingredienti:

300 gr. zucca

300 gr. fagioli borlotti

5 cucchiaini olio e.v.o.

1 costa sedano, 1 carota, 1 cipolla, salvia, 1 spicchio d'aglio

Prezzemolo, timo, maggiorana

Fette pane scuro (2 per ogni persona) bruscate

Procedimento:

Lessare e fagioli borlotti con cipolla e salvia. Far bollire una pentola d'acqua.

In una pentola far soffriggere in olio per circa 10 minuti carote, sedano, cipolla ed erbe aromatiche; aggiungere al trito la zucca decorticata a pezzettini e l'acqua bollente. Quando sarà cotta aggiungere i fagioli lessati e fate cuocere il tutto per circa 30 minuti, aggiustare di sale e pepe e servire la zuppa su crostoni di pane, aggiungendo un filo di olio e.v.o.

Piccolo consiglio: se si vuole una zuppa cremosa passare al passaverdure un pò di fagioli e zucca!!!

Buon Appetito da Margherita !!!

LEONESSA



Comune di Leonessa



presenta

DESINAR AI TEMPI DE LO PALIO



Cena Rinascimentale nel Chiostro di San Francesco
X Edizione

10 AGOSTO 2013
ORE 20:30

Info e Prenotazioni 0746/923380

www.leonessa.org

I CREDENZA

GROSTINI DI PANE FRITTI CON SALSA DI FUNGHI E SPINACI
CRESPELLE DI FARINA DI CASTAGNE CON LARDO E RICOTTA
PROSCIUTTO CRUDO COTTO NEL MOSTO D'UVA SPEZIATO
FAGIOLI CON PANCETTA CROCCANTE E ERBA CIPOLLINA
PANE ALTE NOCI - PANE ALTE OLIVE

II CREDENZA

PASTA ACQUA E FARINA, SALSICCIA, ZAFFERANO
NOCI E ROSMARIANO
ZUPPA DI BIETOLE E LENTICCHIE

III CREDENZA

STRACCHETTI DI MANZO CON PINOLI, RADICCHIO E UVETTA
POLPETTE FRITTE DI TACCHINO E ZUCCHINE
CON QUADROTTI DI FRITTATE ASSORTITE
MELANZANE SALTATE CON ARANCA E ANACARDI

IV CREDENZA

TORTINO DI RISO CON CREMA, PANNA, CANNELLA E MELE
VINO ROSSO
CIAMBELLINE ALLA CANNELLA
VIN BRULÉ

I CREDENZA

SUPPA DI PRUGNOLI
BAULETTI UNTI
ATTIZZASETTE
LEGUME ROSATO DE CINTO ACCONDIRTO
PAN DE NOCE - PAN DE OIIVO

II CREDENZA

L'ORO DEL CONTADO
MINISTRA DI LENTE ET HERBETTE

III CREDENZA

DUCALE MAGATELLO ACCONDIRTO
DI PINOLI ET UVETTA

SPIEDO DI CREMA DI MEGGIO FRITTA

POMI SDEGNOSI CON MELANGOLA
E FRUTTA SECCA

IV CREDENZA

LO BIANCO PECCATO
DI MADAMA MARGHERITA
VINO NERO DEL GRANDUCATO
ANELLI AL CINNAMOMO
IPPOCRASSO