



“Casoncelli in cerca di autore. Ad ogni ristoratore la sua interpretazione”.

Insegna: EZIO GRITTI RISTORANTE

Indirizzo: PIAZZA VITTORIO VENETO,15 BERGAMO

Sito web: WWW.RISTORANTEEZIOGRITTI.IT

Ricetta: TITOLO DEL PIATTO IN CARTA: CASONCELLI.....A BERGAMO NON POSSONO MANCA

Breve spiegazione del piatto (max 200 battute)

DALLA TRADIZIONE DELLA NOSTRA TERRA HO INTERPRETATO IL PIATTO CON MIA PERSONALIZZAZIONE.

DALLA RICETTA TRADIZIONALE (PASTA POVERA DI UOVA, CARNE DI MAIALE, PANCETTA E VITELLO) INSERENDO NELLE MATERIE PRIME PER LA FARCIA:

- FOIE GRAS (PER DARE ARISTOCRAZIA E PIENEZZA DI GUSTO)
- CERVELLA (PER DARE MORBIDEZZA NEUTRA AL RIPIENO.....EVITANDO AGLIO, PANGRATTATO, PREZZEMOLO E GRANA)
- MELA (PER DARE QUEL TOCCO DI ACIDITA', INESISTENTE, AL PALATO)

RENDENDO IL PIATTO ESTREMAMENTE PIU' LIGHT

- INTATTO INVECE IL CONDIMENTO FINALE FATTO DI BUON BURRO CON PANCETTA E SALVIA BEN ROSOLATI E TERMINATO CON GRANA DI IMMEDIATA GRATUGGIA.