

**Cotto e mangiato**  
la cucina facile, veloce e di qualità

**SOLA 1,50€**  
**MENU ALLA BIRRA**  
Pasta briolée con crema di formaggio  
Risotto aromatico  
Ficchi con ripieno  
Caciotta in porchetta con olio di CARCIOFI pag. 34

**DESSERT CON L'UVA**  
GELATINA ROSSA  
FRANGINI CROCCANTI  
CROSTATA ALLE NOCI

**Ricette irresistibili**  
Pasta fresca, risotti e arrosti della tradizione rivisitati con fantasia per colorare i mesi autunnali

**Menu Zucca - Primo**

**Tagliatelle con polpa di riccio su crema di zucca**

- PER LA SALSICIA** sminuzzare la salsiccia con la mano dove è possibile in un contenitore pulito ed asciutto, scorporare con la forchella e lasciare riposare per 30 minuti. Poi tagliare la polpa con il tagliando e non l'appuntito manichino a quadrati ricavando le tagliatelle.
- PER LA SALSICIA** in una padella con olio, fate stufare l'aglio e la salsiccia tritata, quindi aggiungete la polpa di riccio; il peperoncino tagliato a fettine e cuocete per 5 minuti circa.
- PER LA CREMA DI ZUCCA** sbucciate, privato del seme e tagliate la zucca a cubetti; in una casseruola con olio, rosolate la zucca tritata. Poi, aggiungete la zucca e lasciatela cuocere per 20 minuti, in un coperchio con fondo vegetale e un pizzico di sale e pepe. Frullate con il mixer a immersione.
- LETTARE LE TAGLIATELLE** trasferitele in padella con la salsa di riccio e lasciate 5 minuti. Per servire, versate la crema di zucca sul fondo dei piatti, disponete la pasta a sodo e un po' di olio, guarnite con erba cipollina.

**INGREDIENTI PER 4 PERSONE**  
SALSICIA "NO" 100 g  
BIRRA 100 ml  
POLPA DI RICCIO 200 g  
ZUCCA 100 g  
SOLINO 10 g  
DOP EMMENTALER DI BOUN 20 g  
DOP VERDURE 20 g  
SAL E PEPE  
PER LA SALSICIA CON POLPA DI RICCIO  
POLPA DI RICCIO 200 g  
AGLIO 2 spicchi  
SOLINO 10 g  
DOP EMMENTALER DI BOUN 20 g  
DOP VERDURE 20 g

**IL NOSTRO CONSIGLIO**  
**VIGNA CARACCI FALERNO DEL MASSICO DOP**  
Bianco elegante e di carattere ricavato dalle sole uve della Vigna Caracci, è adatto ad accompagnare piatti di pesce e a tutto pasto.

**UVE** Falanghina 100 %  
**COLORE** Giallo paglierino intenso con riflessi dorati.  
**PROFUMO** Di rosa canina e banana con sentori di muschio, nocciola tostata e vaniglia.  
**GUSTO** Sapore pieno, vellutato e persistente.  
**COME SERVIRLO** Temperatura: 12°C.  
[www.villamatilde.it](http://www.villamatilde.it)

**IL NOSTRO CONSIGLIO**

**VIGNA CARACCI FALERNO DEL MASSICO DOP**

**L'ABBIAMO SCELTO PERCHÉ**  
Bianco elegante e di carattere ricavato dalle sole uve della Vigna Caracci, è adatto ad accompagnare piatti di pesce e a tutto pasto.

**UVE** Falanghina 100 %  
**COLORE** Giallo paglierino intenso con riflessi dorati.  
**PROFUMO** Di rosa canina e banana con sentori di muschio, nocciola tostata e vaniglia.  
**GUSTO** Sapore pieno, vellutato e persistente.  
**COME SERVIRLO** Temperatura: 12°C.  
[www.villamatilde.it](http://www.villamatilde.it)