



ANTIPASTI
PRIMI
CONTORNI
DOLCI

menu' di Natale

Proposta della Macelleria "Magri Bruno" di Magri Fabio

ANTIPASTI:

"GODURIA DI SALUMI NATURALI DEL NOSTRO TERRITORIO E NON SOLO."

- Salame bergamasco di nostra produzione, stagionato in grotta per un lungo anno.
- Lardo di Maiale Nero e di Maiale Naturale
- Crudo di Parma di Eccellenza
- Crudo di Maiale Nero
- Sua "Maestà" il Culatello di Zibello D.O.C
- Jamon Bellota de Patanegra oltre i 36 mesi di stagionatura
- Lomito de Patanegra
- Pancetta, Coppa di nostra produzione
- Patè di foie naturale preparato da Anna
- Salmone affumicato
- Tartare di Salmone
- Funghi interi neri sott'olio
- Tartufo bianco d'Alba
- Varie prelibatezze sott'olio
- Uova di quaglia bollite

Ed infine ORO per illuminare il tutto.

(PER ESPERIENZA CONSIGLIERI DI NON FARE DEI PRIMI
O al limite dei primi leggeri così da **concedersi e assaporare meglio i
piaceri dei Secondi.**)

SECONDI della Tradizione Natalizia a scelta fra:

Trionfo di Bollito natalizio composto da:

7 parti di carne: guanciale, stinco di vitello, cappello del prete, biancocostato, testina di vitello, musetto o zampone di nostra produzione, cappone.

7 tipi di salse: bagnet verd, bagnet ross, mostarda, marmellata di cipolle rosse, tartufella, perla nera, tagliolino.

7 tipi di sale: nero e rosa dell'Himalaya, al bamboo, viola, affumicato, sale della Bretania, sale della Camargue.

Tacchinella Nera oppure Tacchinella di Bresse allevate in piena libertà.

Possiamo fornirle a vostro piacimento sia disossate che intere, con farcitura di ripieno classico o su richiesta scegliendo fra i ripieni alternativi proposti di seguito. Le tacchinelle sono pronte a cuocere in forno.

Cappone del fattore arrosto o bollito, fornito intero o disossato con ripieno classico o su vostra richiesta con altri ripieni. Pronto a cuocere

(P.S.: vari ripieni di seguito)

SECONDI alternativi alla Tradizione:

Arrosto di Spadaccino, Cima o Punta di Vitello con ripieno classico della Macelleria Magri

Brasato di bricioline o bocconcini di Cinghiale o Cervo già marinato e fornito con le proprie verdure tagliate, pronto a cuocere.

Arrosto di Sella o Codino di Vitello

Arrosto di Maiale Nero o Naturale alla "Tirolese" (con mele e speck) pronto a cuocere.

Filetto di Maiale Nero o Naturale pronto a cuocere.

RIPIENI SU RICHIESTA:

- **Alle Noci** (noci, patate, panna, pane, burro, porri, prezzemolo, uova..)
- **Ai Marroni** (Marroni, carne, pancetta, pane, uova...)
- **All' Amaretto** (carne, prosciutto crudo, mortadella, cipolla, parmigiano reggiano,uova, pane, noce moscata, amaretto..)
- **Alle Mandorle e uvetta** (carni, fegatini, pancetta, mandorle, pane, uva sultanina..)
- **Alle Prugne** (prugne, salsiccia
- **Alle Castagne** (castagne, salsiccia, rosmarino..)
- **Alla Melagrana** (carne, cipolla, pane, cannella, pistacchi, prezzemolo..)
- **Alla Frutta** (prugne,albicocche, mele, pere, salsiccia, castagne, erbe, pistacchi, dragoncello..)

PROCEDIMENTO DI COTTURA PER CARNI GIÀ RIPIENE e pronte a cuocere.....

Oca ripiena di frutta secca

Procedimento di cottura: L'oca già fornita ripiena con farcitura alla frutta è da accomodare sulla griglia di una placca da forno. Cuocetela per 30 minuti ogni 450 gr. di peso in forno preriscaldato a 180°, pungendola di tanto in tanto per liberarla del grasso superfluo e bagnandola con qualche cucchiata d'acqua o di brodo. Continuare la cottura a 250° per 20 minuti in modo da ottenere una pelle croccante.

Sfornate l'oca e buon appetito!

Cappone bollito ripieno alle noci

Il cappone è il re della cucina delle feste. Morbido, invitante e con un sapore delicato. E' ottimo arrosto, bollito oppure brasato. Ma diventa insuperabile con la farcitura di frutta secca

Procedimento di cottura: Per il brodo riempite d'acqua una pentola capace, unite 2 porri, il sedano, la carota, un bicchiere di vino bianco, sale e pepe e portate ad ebollizione. Immergetelo nell'acqua in ebollizione, incoperchiate e cuocete a bollire appena accennato per 3 ore e mezza circa. Scolatelo, togliete dal cappone i fili della cucitura e*BUON APPETITO!*

Gallina in brodo ripiena al gusto classico

Procedimento di cottura: Riempite d'acqua una pentola capace, unite la cipolla, la carota, il sedano, l'alloro, e il sale e portate ad ebollizione. Immergete la gallina fornita già ripiena nel brodo in ebollizione, incoperchiate e cuocete a bollire appena accennato per 2 ore e mezza scolatela dal brodo e servitela.

Tacchinella alle castagne

Procedimento di cottura:

Sistematela sulla griglia di una placca da forno, copritela con carta da forno e cuocete per 20 minuti ogni 450 gr. di peso in forno preriscaldato a 160° irrorando di tanto in tanto al di sotto della carta con un cucchiaino di burro fuso. Levate la carta, salate e pepate la tacchinella e continuate la cottura a 250° per circa 10 minuti finché non sarà dorata.

Tacchinella farcita alla melagrana

Procedimento di cottura: Tagliate a metà le melagrane e spremetele in modo da ottenere il succo.

Mettete in una casseruola la tacchinella e cuocete per 20 minuti ogni 450 gr. di peso in forno preriscaldato a 160°, bagnando di tanto in tanto con il succo delle melagrane alternate al vino bianco. Tritate le regaglie della tacchinella e fatele dorare con il burro e salvia; salate e pepate. Levate dal fuoco, unite il fondo di cottura della tacchinella e aggiungete alcuni chicchi rimanenti

delle melagrane. Servite la tacchinella con il sugo a parte (Ogni commensale se ne servirà per la quantità desiderata)

Cappone arrosto ripieno alle prugne

Procedimento di cottura: ponete in una teglia il cappone fornito già ripieno. Cuocete per 20 minuti ogni 450 gr di peso in forno preriscaldato a 200°, rigirandolo di tanto in tanto senza bucare la carne e irrorandolo con il sugo raccolto sul fondo del recipiente.

Tacchinella alla frutta

Procedimento di cottura: Scaldate il forno a 200°. Sistemate la tacchinella già ripiena in una teglia con 3 cucchiai di olio e appoggiate sul petto 2/3 rametti di mirto.

Bagnate con il brodo, coprite la teglia con un foglio di alluminio e cuocete in forno per un'ora.

Eliminate poi l'alluminio, aggiungete le cipolline borettane pelate e piccole patate pelate e proseguite la cottura per altri 40 minuti.

