

Pasta con i mugnuli

Tagliatelle di grano duro con i mugnuli selvatici con soffritto di aglio, cipolla e olio extravergine di oliva.



Microonde (750 W) :
Forare la confezione microonde per 3 min c.a alla massima potenza , agitare bene la confezione affinche' tutto il prodotto venga coperto dalla salsa e scaldare per altri 2 min c.a.

Ciceri e tria

Tagliatella di grano duro in crema di ceci e olio extravergine di oliva.

Una parte della pasta viene frita per dare al piatto una nota croccante.



Microonde (750 W) :
Forare la confezione microonde per 3 min c.a alla massima potenza , agitare bene la confezione affinche' tutto il prodotto venga coperto dalla salsa e scaldare per altri 2 min c.a.

Orecchiette con le cime di rape

Orecchiette di grano duro con le cime di rape, in olio extravergine di oliva, peperoncino, acciughe e pomodorino.



Microonde (750 W) :
Forare la confezione microonde per 3 min c.a alla massima potenza , agitare bene la confezione affinche' tutto il prodotto venga coperto dalla salsa e scaldare per altri 2 min c.a.

Lasagne alla Salentina

Lasagne al ragù di carne alla Salentina



Microonde (750 W) :
Forare la confezione microonde per 3 min c.a alla massima potenza , agitare bene la confezione affinche' tutto il prodotto venga coperto dalla salsa e scaldare per altri 2 min c.a.

Immagine al momento non disponibile



Prodotti
Artigianali!!

PRIMI PIATTI MONOPORZIONE

Pasta Fagioli e Cozze

Cavatelli freschi di grano duro con cozze ,fagioli in olio extravergine di oliva e peperoncino



Microonde (750 W) :
Forare la confezione microonde per 3 min c.a alla massima potenza , agitare bene la confezione affinche' tutto il prodotto venga coperto dalla salsa e scaldare per altri 2 min c.a.



Scurdijata

Stufato di Cima di rapa con legumi (piselli e ceci) olio extravergine di oliva,peperoncino,accompagnati con delle friselline di grano duro



Microonde (750 W) :
Forare la confezione microonde per 3 min c.a alla massima potenza , agitare bene la confezione affinche' tutto il prodotto venga coperto dalla salsa e scaldare per altri 2 min c.a.



Orecchiette pomodoro e ricotta forte

Orecchiette di grano duro condite con pomodoro e ricotta forte.



Microonde (750 W) :
Forare la confezione microonde per 3 min c.a alla massima potenza , agitare bene la confezione affinche' tutto il prodotto venga coperto dalla salsa e scaldare per altri 2 min c.a.



Polpettine al sugo

Polpette di manzo, cotte in polpa di pomodoro.



Microonde (750 W) :
Forare la confezione microonde per 3 min c.a alla massima potenza , agitare bene la confezione affinche' tutto il prodotto venga coperto dalla salsa e scaldare per altri 2 min c.a.



Prodotti
Artigianali!!

PIATTI PRONTI ARTIGIANALI

Parmigiana

Parmigiana di melanzane alla Salentina.



Microonde (750 W) :

Forare la confezione microonde per 3 min c.a alla massima potenza , agitare bene la confezione affinche' tutto il prodotto venga coperto dalla salsa e scaldare per altri 2 min c.a.



Face e cicorie

Fave e cicoria è un abbinamento tipico della cucina contadina in cui il gusto amaro della cicoria si bilancia con il dolce della purea di fave



Microonde (750 W) :

Forare la confezione microonde per 3 min c.a alla massima potenza , agitare bene la confezione affinche' tutto il prodotto venga coperto dalla salsa e scaldare per altri 2 min c.a.



Pezzetti di Cavallo al sugo

Spezzatino di carne di cavallo in polpa di pomodoro, Alloro e peperoncino



Microonde (750 W) :

Forare la confezione microonde per 3 min c.a alla massima potenza , agitare bene la confezione affinche' tutto il prodotto venga coperto dalla salsa e scaldare per altri 2 min c.a.



Lasagne alla Bolognese

Lasagne alla Bolognese



Non scongelare:
Pennellare con olio extravergine ,in forno a 180°C per 60
min c.a .
Gli ultimi 10 min a 200°

In Teglia



Baccala' alla Vicentina

Baccala' alla Vicentina con olio extravergine pronto da consumare.



Riattivare il prodotto a bagnomaria o in una pentola
antiaderente aggiungendo un po' di acqua per non farlo
asciugare.

In Teglia

