

Cronaca

29 Novembre 2021

Valli & Pinete fa tappa alla Ca' del Pino

Da oggi al 5 dicembre anguilla marinata e patè, ravioli ripieni di anatra, bosega e tanto altro



29 Novembre 2021 Da lunedì 29 novembre al 5 dicembre sarà il ristorante Ca' del Pino (Via Romea Nord 295 - Ravenna) a far riscoprire, a ravennati e non, le pietanze e le ricette tipiche del nostro territorio, sposandole con ottimi vini locali.

Si tratta del decimo e ultimo appuntamento dell'itinerario gastronomico "Valli & Pinete - 24° edizione".

In tavola uno speciale menù "di stagione", ispirato alle nostre valli e pinete. I dieci ristoranti che hanno aderito all'iniziativa proporranno per due mesi e mezzo (a turno ogni settimana, dal lunedì alla domenica) piatti di terra e di mare con tartufi, asparagi, funghi, pinoli, con selvaggina, prodotti di valle e delle migliori Cantine.

Il menù prevede anguilla in due consistenze: marinata e patè con pane sciocco, accompagnata da giardiniera, crema di borlotti con maltagliati e funghi porcini, ravioli ripieni di germano reale con la sua riduzione, scalogno croccante e pinoli tostati, filetto di bosega, pappa al pomodoro e polvere di cipolla arrostita, millefoglie con crema al rosolio di rose e gelato di zucca gialla.

Vini: Lambrusco di Sorbara Silvia Zucchi, Romagna Albana "I Croppi" 2020, Az. Celli, Romagna Sangiovese "Bruno" 2019, Az. Calonga, Acqua - Caffè.

foto mavi □

© copyright la Cronaca di Ravenna