NOME SPECIALITA: SEdanini di pasta allo zafferano uvetta di Corinto e gli scalogni	
DATA : Agosto '06	***Pag.***

Categoria Primi *Origine Alessandro* *Stagione Autunno/Inverno*

Ingredienti	Qta'\g	Prezzo	Totale	%
Sedanini al torchio	240 g.			
Coscie di oca	N° 2			
Scalogni	N° 8			
Uvetta di Corinto	30 g.			
Foglie salvia	N° 8 medie			
Burro	100 g.			
Brodo vegetale	Q.b.			
Sale pepe	Q.b.			
TEMPO LAVORO				

Temp. Preparazione: Peso\N.Porz. Costo Gr\N.Porz

PROCEDURA

1. Cucinare le coscie d'oca al forno salate pepate con profumo di rosmarino e aglio.
2. Gli scalogni li spelliamo e li lessiamo in acqua acidulata.
3. Una volta cotte le cosce d'oca, spolparle e tagliare la carne a pezzetti.
4. Mettere in una padella il burro la salvia tagliata a striscioline, la carne del oca, gli scalogni tagliati in quattro e facciamo rosolare leggermente.
5. Una volta imbiondito aggiungiamo l'uvetta la stempriamo un attimo e bagnamo con il brodo e regoliamo di sale e pepe.
6. Cucinare i sedanini, lasciarli bene al dente e finire la cottura nel sugo, tirandola fino a giusta densità
7. Adagiamo la pasta sul piatto e guarniamo con qualche bacca di mirtillo rosso sciroppato .
8.

CONSIDERAZIONI AI FINI H.A.C.C.P.

1. _____

CONSIDERAZIONI CULINARIE

1.
2. _____
3. _____