

Palenta con intingolo di  
Fegatini e ducelli di fallo.

Per cuocere una palenta per circa 40 minuti di grano turco (FARINA Bionca) dopo di che versare il Tingolo dentro la palenta mescolando per bene il tutto per altri 3 minuti servi come antipasto con una spussatina di formaggio grana e scaglie sottili accompagni con un Buon Rosso dei Colli Euganei.

Mettere al fuoco 3 LITRI d'acqua quando bolle la sale e versare lentamente un kg (1) di farina Bionca mescolando sempre per bene per oltre quaranta minuti dopo di che versare i fegatini con i ducelli preparati prima. Preparare un fondo di cipolla tritata arrotolarla con un po' d'olio dopo di che versare i fegatini con i ducelli tagliati a piacere facendoli arrossolare per bene con Sale - pepe nero macinato e una spussatina di noce moscata con una spussatina di vino Rosso ma d'alta che il vino è evaporato aggiungi 2 bicchieri d'acqua fatti a cattera per circa 30 minuti e il Tingolo e fondo de versare nella palenta come sopra indicato.





Piacchino  
Brazz 2005