



Cappono alle castagne



*Un preparato tradizionale per un piatto
di prestigio... pronto da cucinare!*



CHI SIAMO

- Macelleria Baggio** Via Vaccari, 84 - Vicenza 0444.565672
Macelleria Bonato Sergio Via Liston S. Gaetano - Malo 0445.605566
Chemello Claudio Via Marconi, 5 - Mason Vicentino 0424.708055
Costa Giuliano Viale Trieste, 124 - Vicenza 0444.506435
Dalla Stella Giorgio Via Trieste, 179 - Thiene 0445.361354
Macelleria Deganello Renato Via Btg. Val Leogra, 81 - Schio 0445.523175
Delizie Gastronomiche di Tessarolo R. & C. sas Via Olmo, 49 - Creazzo 0444.520530
Macelleria del 2000 di Giacon Giovanni Via Levico, 2 - Caldogno - Fraz. Cresole 0444.986380
Ghiotto Alberto Via Zanella 6 - Montorso 0444.685440
Flli Zenere Enrico e Franco snc Via Barco, 28 - Caldogno 0444.585001
I Macellai Caldogno snc Via Dante, 93 - Caldogno 0444.586085
I Macellai Vicenza di Pozza & Rizzi snc Via Del Mercato Nuovo, 37 - Vicenza 0444.569908
I Macellai srl Via Da Vinci, 8 - Altavilla Vic.na 0444.572115
Macelleria Carne Asiago snc Via Dalla Zuanna, 8 - Asiago 0424.462677
Macelleria Ronzani Massimiliano Via Cantale, 6 - Lusiana 0424.406020
Ometto Roberto S. S. Pasubio, 161 - Vicenza 0444.980144
Macelleria Peretti Via Roma, 19 - Montecchio Maggiore 0444.696223
Peron Claudio Giovanni Via Giavenale di Sopra, 83 - Schio 0445.671853
Pietrobelli Luigi Piazza Monza, 17 - Dueville 0444.590294
Pivato Giovannino Via Matteotti, 41/A - Poiana Maggiore 0444.898222
Macelleria I Buoni Sapori di Ponza Igor Via Largo Tiepolo, 65 - Creazzo 0444.341192
Rigon Massimo Via Roma, 8 - Sandrigo 0444.750507
Salumificio Macelleria Nogara Umberto snc Via Martiri della Libertà, 16 - Sovizzo 0444.551001
Supercarni Valdagno di Rossato & C. Via 7 Martiri, 14/E - Valdagno 0445.406464
Isola della Carne snc di Beltrame Via Arasella, 7 - Isola Vic.na 0444.975960
Macelleria da Luciana di Zanella Luciana Viale Dal Verme, 149/151 Vicenza 0444.922816
Zanon Michele Contrà Pusterla, 21 - Vicenza 0444.321890
Zanoni Gianluigi Via Marosticana, 2/B - Bolzano Vic. 0444.351023

www.lemacelleriedelgusto.it



LA RICETTA

PRINCIPALI INGREDIENTI GIÀ PRESENTI NELLA PREPARAZIONE:

Capponi, carne di vitello e tacchino, mortadella, castagne, formaggio grana, ricotta, spezie, fiocchi di patate, lardo.

COTTURA: Riporre il preparato in una teglia con olio extravergine di oliva ed erbe aromatiche (salvia, rosmarino, aglio e alloro) e poi in forno preriscaldato a

200°C. Far rosolare per 15 minuti circa, bagnare con vino bianco secco, salare e pepare leggermente e, quanto ben dorato, abbassare il forno a 160°. Proseguire la cottura per un'ora e mezza - massimo due, bagnando di tanto in tanto con brodo caldo. A metà cottura si consiglia di aggiungere delle castagne spellate.

CONTORNO: Patate al forno, fondi di carciofo in tegame.

Capponi alle castagne



Il consiglio del Sommelier

www.collivcentini.it

Spumante "Metodo Classico" linea "Le Macine."

Ottenuto seguendo il metodo classico con fermentazione in bottiglia di 36 mesi. Grazie al suo sapore secco ed armonico e al suo profumo fine e complesso, lo Spumante "Metodo Classico" è un vino pregevole da tutto pasto che ben si abbina sia ai primi piatti raffinati sia ai piatti a base di carni bianche.

