

LATTONERIA - LINEE VITA SMALTIMENTO AMIANTO - IMPERMEABILIZZAZIONI COPERTURE DI OGNI TIPO - PIATTAFORME AEREE

CONTATTACI:

Principato di Francia Corta

Stato Libero nella Mirandola

che avevano appena degli animali di bassa

Poiché le riserve alimen- nascono così i ragù con

tari erano praticamente il coniglio, con il gallet-

conquistato, entrarono corte e di selvaggina.

in una osteria per man-

esaurite, l'ostessa im-

provvisò un piatto di pa-

sta fatta con farina e uo-

Per rendere più gustosa

la scarsa pietanza, fece

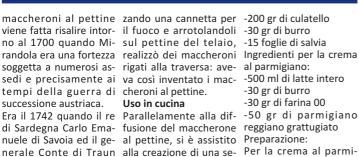
dei maccheroni con

quadretti di pasta utiliz-

giare.

galletto.

- **9** 0376-616674
- San Giacomo delle Segnate (MN)
- info@lattonierigabriellieosti.it



(in rappresentanza del-

rigati alla traversa: ave- al parmigiano:

Uso in cucina

fusione del maccherone al pettine, si è assistito rie di ragù che esaltano l'imperatore d'Austria) ulteriormente le carattrovandosi all'interno teristiche di questo piatdelle mura di Mirandola to e che utilizzano pre-

- -30 gr di burro

reggiano grattugiato Preparazione:

giano mettere a sciogliere il burro in un pentolino e, una volta sciolto, latte caldo.

sto a fuoco basso, fino a che non si sarà addensato continuando a mescolare. Togliete il pentolino dal fuoco e unite il Parmigiano Reggiano grattugiato a pioggia e poco alla volta.

Tagliare il culatello a listarelle e predisporre una padella dove fare insaporire 30 gr di burro per osservare la fortezza valentemente le carni con le foglie di salvia ben pulite. Unite in padella il culatello a listarelle e fare rosolare per 10 minuti a fuoco basso. Cuocere i maccheroncini al pettine e una volta scolati unirli in padella lepre, con le puntine di con il culatello e la sal-

> pettine con culatello e ma al parmigiano e amalgamare bene tutti

> > www.tradizione

- -15 foglie di salvia
- -30 gr di farina 00

Per la crema al parmiaggiungete la farina a pioggia, mescolando con una frusta per ottenere un roux ben amalgamato e aggiungere il

Fare cuocere il compo-

va, condita con carne di Ricetta: Maccheroni al Infine aggiungere la cregli ingredienti.

saporimodena.it

MIRANDOLA

FRANCIA CORTA 15-16 NOVEMBRE



SCERT

ISO 9001:2015

CABLAGGIO E ASSEMBLAGGIO ELETTRICO

Tel. 0535 611349

e-mail: info@gob-cablaggi.it www.gob-cablaggi.it

Via Di Mezzo, 47/49 Mirandola (MO) R.E.A. n. MO 427327



Via G. Pico, 38 - Mirandola (MO) Cell. 327 9305447 tolavalmira8@gmail.com



torte per ogni

siciliane



LAVANDERIA FRANCA

LAVIAMO e STIRIAMO

piumoni, giacconi, tappeti, capi in pelle, abiti da sposa e biancheria...

Tutto di altissima qualità! Viale Italia 5/7

Mirandola (MO) 351.7926403 - lavabella11@gmail.com



Per accompagnare i

maccheroni al pettine

to, con il piccione, con la

maiale, con l'anatra.

crema al parmigiano

-400 gr di maccheroni al

Ingredienti:

pettine

Azienda artigiana di cablaggi elettrici e assemblaggi meccanici

Via Valli, 692-694 - San Martino Spino (MO) Tel. 0535-31787 - www.micra.srl

