

ricetta

POLPETTE CON GLI STRIGOLI

- 500 g di foglie di strigoli
- 4 patate
- 1 uovo
- 60 g di parmigiano grattugiato
- pangrattato, noce moscata
- 2 cucchiaini di semi di sesamo
- olio extravergine d'oliva
- sale

Pulite accuratamente, lavate e sbollentate gli strigoli in acqua salata per alcuni minuti. Dopodiché scolateli e tagliateli finemente. Lessate le patate, sbucciatele e schiacciatele. unite ora in una ciotola gli strigoli con le patate, il parmigiano, il pangrattato, l'uovo, poca noce moscata e sale. Impastate il tutto ottenendo un composto ben amalgamato. Staccando piccoli pezzi di impasto, formate delle polpette, passatele nel pangrattato e nei semi di sesamo e pontatele in una padella unta d'olio. Irroratele con poco olio e mettetele a cuocere in forno a 250° C per circa 20 minuti. Quando sono ben dorate in superficie, toglietele dal forno e servitele.



informazioni e prenotazioni

Ristorante "Mela Cotogna"

Tel. 0438 794771

rist.melacotogna@gmail.com



Proloco Codogné
prolococodogne@libero.it



azienda agricola
BIOTTA
cereali - ortaggi - stagionati

Edicola
Il Melograno
Alimentari BIO

iniziativa di sviluppo rurale
Progetto di sviluppo rurale 2017
Ufficio Comunicazione | Provincia di Treviso

Via Roma, 9A - Codogné (TV)
tel. 0438 794771



IL PRATO IN TAVOLA

10[^] edizione



DOMENICA
21/05



Codogné

corso di cucina

FIORI, ERBE, GERMOGLI

giovedì 11 e 18 maggio
ore 20.30 - 22.30

Ristorante "Mela Cotogna"

Info e prenotazioni:
Tel. 0438 794771

Dall'Antipasto al Dolce

preparazioni previste
con degustazione finale:
polpette di ricotta
su vellutata di farinaccio
gamberoni in cartoccio di piantaggine
confettura di ananas e rosmarino
penna cotta alla salvia
... e taanto altro!!!

costo del corso:
32 euro a serata
(numero chiuso)



passeggiata

DOMENICA 21 MAGGIO

Ritrovo ore 9.30
Ristorante "Mela Cotogna"

Incontro con i botanici presso
il ristorante Mela Cotogna di Codogné
per poi partire con la passeggiata
alla scoperta delle nostre
buone erbe spontanee.

Gli esperti spiegheranno come
riconoscere le loro qualità officinali
e il possibile impiego nella vita
quotidiana.

In caso di pioggia la passeggiata sarà
sostituita da una lezione di botanica
presso la biblioteca.

costo passeggiata:
5 euro



pranzo

DOMENICA 21 MAGGIO

Ritrovo ore 12.30
Ristorante "Mela Cotogna"

In ristorante gli ospiti potranno gustare
le tante preparazioni nell'ampio buffet
per poi proseguire con il secondo
e un goloso dessert.

Nel menù troveranno posto fino a 30
tra erbe spontanee e aromatiche tra cui
il farinaccio, la silene bianca, il cardo
dei prati e molte altre.

Venite ad assaggiarle!

costo passeggiata e pranzo:
30 euro

