

Il Cortile

I sapori dell'infanzia di un grande chef

Il profumo dei ricordi d'infanzia, quello del ragù che la nonna di Diego Rossi preparava con gli animali da cortile, utilizzandone tutte le parti per ottenere un sugo dal sapore deciso e inconfondibile.

Un sugo che è memoria di tante storie familiari del secolo scorso, di tutta Italia ma in particolare della pianura padano-veneta, dove gli animali da cortile erano spesso protagonisti nell'alimentazione di casa, povera ma al tempo stesso autentica.



SUGO VENETO

INGREDIENTI

Rigaglie di pollo (Italia) (durelli e fegatini) 62%, pomodoro (Italia) 16% cuore bovino (Italia) 14%, cipolle, olio extravergine d'oliva, sale, aglio, erbe aromatiche, correttore di acidità: acido lattico. Potrebbe contenere tracce di **solfiti**.

PESO NETTO 200g

CONSIGLI DI UTILIZZO

Sugo

per pasta fresca e ripiena: lasagne, tagliatelle, ravioli

Abbinamento creativo

da accompagnare con crostini di pan brioche, sostituendo il classico paté di fegatini

Street food

come ripieno di un panino al "quinto quarto", dal gusto deciso

3  porzioni

CONSIGLIO:
SUGO!
usalo come
ingrediente
per una lasagna
speciale

Diego Rossi

