

# 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 una panino al "quinto quarto", dal gusto deciso

**3**  porzioni

CONSIGLIO:  
**SUGO!**  
usalo come  
ingrediente  
per una lasagna  
speciale

*Diego Rossi*

