



Agriturismo *l'neu Scardin* Frassinò (CN)

Lunedì 13 ottobre 2014

Fritto misto

Fritto misto!!! naturalmente alla Piemontese. Autunno, i primi freddi, finalmente siamo giustificati. Possiamo fare il fritto misto.

Un grande evento, un tempo, ma ancora adesso, legato all'uccisione del maiale per fare i salami e poi trovarsi in convivialità fra amici. Ma anche un grande impegno per la cucina, tutto viene fritto al momento e servito bollente, quindi ali ai piedi a chi deve servire i tavoli!!!!

Per bilanciare al meglio i tanti sapori che rientrano nel Fritto Misto, ve lo proponiamo diviso in parti, ognuna delle quali combina un pezzo di verdura, uno di carne, uno di dolce e uno "jolly" (che può variare dalle fraguglie al pesce). Per fare ciò abbiniamo ogni portata di carne alla sua comparte in verdura, e quindi a quella dolce: la lonza con la frittella di mela, il pollo con la crocchetta di patate, e via dicendo!

Il menù della serata è costituito da due antipasti, il Fritto Misto (con ripasso) e la solita selezione di dolci, per che lo desidera si prevede anche il primo.

Sabato 18 ottobre ore 20

Il costo della serata sarà di €. 24,00 cadauno (bevande escluse), è necessaria la prenotazione entro giovedì 16 ottobre.

Se non si raggiunge un numero sufficiente l'evento sarà rimandato

Notizie

Halloween, il 31 ottobre serata di streghe, stiamo preparando l'evento con cena a tema e spettacolo **MOSTRUOSO**.

La serata a tema con menù dedicato al BOLLITO MISTO ALLA PIEMONTESE, viene spostata nel mese di novembre, viste le richieste di FRITTO MISTO.

Gli indirizzi mail ci sono stati personalmente consegnati presso il nostro locale, se non desiderate continuare a ricevere i nostri aggiornamenti è sufficiente rispondere a questa mail chiedendo di essere cancellati dalla mail list.