



Sabato 16 luglio, Casale del Vento, Fossignano, Aprilia (LT)

Ricotta Live

Per vedere come si fa, per gustarla come si deve!

La ricotta, una delizia di tradizione millenaria, regina della cucina italiana: oggi avete un'occasione unica e imperdibile **per vedere da vicino come si fa**, con un vero mastro casaro all'opera.

Dalle ore 18.00 il mastro casaro inizierà la sua opera dando spiegazioni ai presenti e rispondendo alle loro domande. E quando il suo lavoro sarà finito, inizierà la cena: **la ricotta, ancora calda, servita con gli antipasti**, sapientemente abbinati per esaltarne il gusto e i sapori. In più sarà usata **per preparare un primo piatto e il dolce**, che verrà servito a bordo piscina.

E non è finita: un altro prodotto delle fasi di lavorazione della ricotta sarà l'ingrediente principale che ritroveremo nella "Sorpresa Storie In Tavola".

Inoltre, come sempre, i Mastrintavola saranno con voi per raccontarvi i piatti e rispondere alle vostre domande.

Vi aspettiamo **sabato 16 luglio al Casale del Vento, Via Basento, 10 Fossignano, 04011 Aprilia (LT)**

Ricordate che serve prenotare. Chiamate il 340 0687250 o il 328 3370488.
O scriveteci cliccando qui <http://www.storieintavola.com/CONTATTI.html>



ORE 18: IL MASTRO CASARO ALL'OPERA

Vivrete un'esperienza unica: assistere dal vivo a come si fa la ricotta, vederla prendere forma dalle mani sapienti del mastro casaro, secondo un rito che ha migliaia di anni. La lavorazione del latte, la doppia cottura (da cui appunto la "ri-cotta" prende il nome), l'affioramento, tutti i momenti della nascita di questo delizioso latticino per voi non avranno più segreti.

E naturalmente la ricotta così prodotta sarà la protagonista della cena che inizierà alle 20.00: ancora calda negli antipasti, in un primo piatto e naturalmente nel dolce!

ORE 20: UNA CENA INDIMENTICABILE

Aperitivo antipasto

Cartoccio di frittini vegetali
Bruschetta con pesto di pomodoro e basilico
Cipolla rossa brasata
Ricotta calda

Primo piatto

Trofie con melanzanette fritte, pomodorini e ricotta salata
Sorpresa Storie In Tavola (*preparata con un prodotto della lavorazione della ricotta*)

Secondi al barbecue

Cosciotto di pollo al timo
Salsiccia lucanica
Pancetta di Maiale al rosmarino e salvia
Braciola di coppa di maiale al finocchietto selvatico

Contorni di verdure

Peperoni arrosto marinati al prezzemolo
Zucchina trifolata alla menta Piperita
Insalata di porlacchia (erba spontanea)
Fagioli borlotti al pomodoretto e pepe
Fagiolini al limoncino
Cicorietta con olive iretrane e peperoncino fresco



Dolce

Ricotta lavorata
Composta di frutta fresca

Bevande

Acqua Minerale
Vino Rosso
Vino Bianco
Caffè

*Se volete partecipare, ricordatevi di prenotare: il costo per la cena è di **35 euro a persona**, bevande incluse Potrete richiedere anche il **menù per bambini da 3 a 12 anni a 20 euro**, con la possibilità di avere eventualmente un primo piatto al pomodoro e il resto della cena a scelta tra i piatti proposti nel menu adulti.*