

Veneto

29 GENNAIO 2020

Tortellini in brodo

La storia della **pasta ripiena** è antica e risale al **Medioevo**, dove i ricettari fanno già menzione di ravioli e tortelli ripieni di erbe, formaggio, carne. I primi ad ottenere una denominazione territoriale sono i *Tortelletti* lombardi nel **1549**, pertanto fu la Lombardia ad avere il primato sulla pasta ripiena, poi diffusa in tutta la penisola. Nell'ambito di una ricca tradizione di pasta fresca in Italia, i tortellini o "**nodi d'amore**" di Valeggio sul Mincio (Verona) hanno conquistato un posto di rilievo.

Ingredienti: Brodo vegetale (Acqua naturale, Carote, Cipolle, Sedano, Olio di oliva extravergine, Sale), Tortellini di carne (Tortellini di carne freschi [Cereali contenenti glutine, Latte, Uova], Olio di oliva extravergine, Sale



Porchetta trevigiana

La Porchetta è una pietanza originaria del Lazio, la sua storia infatti risale ai tempi **dell'Impero Romano**, dove sembra che fosse il piatto preferito dell'Imperatore **Nerone**. La Porchetta ai giorni nostri è un prodotto ormai diffuso su tutto il territorio nazionale, con piccole varianti locali legate all'uso di particolari spezie o erbe, apprezzato per il suo gusto e per la molteplicità di impiego. Come **specialità trevigiana** la porchetta nasce nel **1919**, introdotta presso una famosa birreria sotto il **Palazzo dei Trecento** a Treviso. **Ingredienti:** Porchetta [Latte]



Coste al tegame

Le Coste al tegame sono un contorno tipicamente veneto, molto **popolare** e **semplice** che accompagna, durante l'inverno, piatti di carne molto saporiti. Le coste, o biette, sono ortaggi **invernali** che si consumano per lo più cotte.

Ingredienti: Bieta Costa surgelata, Olio di oliva extravergine, Cipolle, Sale, Erbe aromatiche

Carote julienne

Ingredienti: Carote, Olio di oliva extravergine, Sale

Zaletti

Si tratta di biscotti prodotti con **farina gialla**, spolverati di zucchero a velo, il cui nome deriva dal caratteristico colore giallo-dorato che assumono dopo la cottura e grazie alla farina di granoturco presente nell'impasto. I "Zaletti" vengono citati in una commedia di **Carlo Goldoni** del **1749**, e da allora si sono poi diffusi nella provincia di Treviso e nella provincia di Padova. Il territorio di produzione include le province di Padova, Treviso e Venezia.

Ingredienti: Biscotti Zaletti [Cereali contenenti glutine, Latte, Uova, Frutta a guscio]



BUON APPETITO!