

# PASTEGGIAR SOTTO GLI OMBRELLI DI RENOIRE

## FUNGHI RIPIENI DI PASTA, SALSICCIA ALL'UVA, TORTA DI ZUCCA ROSSA

### LISTA DELLA SPESA

4 grossi funghi champignon  
300 gr. di tagliolini freschi all'uovo  
200 gr. di robiola  
parmigiano grattugiato  
1 spicchio d'aglio  
limone  
foglie di salvia  
500gr. di salsiccia  
un grappolo di uva bianca  
1 carota  
1scalogno  
vino bianco  
300 gr di zucca rossa  
300 gr di farina  
50 gr. di fecola  
3 uova  
100 gr di burro  
150 gr di zucchero  
1 bustina di lievito  
1/2 fiala essenza di mandorla  
1 tazza latte intero  
150 gr cioccolato fondente al 70%