

## LA LISTA DELLA SPESA

### **ANTICA ZUPPA D'ORZO E CASTAGNE MORBIDELLE TACCHINELLA FARCITA DI SALSICCIA E CASTAGNE PURÈ DI ZUCCA E ACETO BALSAMICO DI MODENA CALDARROSTE E VIN BRULE'**

premesso che in casa abbiamo:

1 cipolla, brodo vegetale, 3 cucchiaini di Brandy, 5 dl di brodo  
sale e pepe q.b., un cucchiaino di fecola, 1 noce di burro, aceto balsamico di  
Modena (leggermente cremoso), sale, olio extravergine di oliva

compriamo:

1 tacchinella

120 gr castagne secche, già sbucciate

120 gr orzo

1 zucchina grande

1,5 kg di castagne

una costa di sedano

750 g di salsiccia di maiale

50 g di pancetta

500 gr zucca pulita e sbucciata

1 patata media

150 gr latte

50 gr panna fresca da dolci

40 gr parmigiano reggiano

una bottiglia di vin brulè