

NOTTE DI NATALE A CASA MATISSE

CARPACCIO DI ZUCCA ROSSA, CAPONATA DI MELE, SPAGHETTI BROCCOLI E VONGOLE, TORTA DI ALICI, CASSATA AL FORNO

LISTA DELLA SPESA

Zucca rossa gr. 500 già privata della buccia
Aceto di mele
Mele renette 4
Capperi dissalati un cucchiaio
Pomodori pelati gr. 200
Sedano una costa
Olive bianche gr. 300 di cui gr. 100 già denocciolate
Pinoli un cucchiaio
Scalogni 2
Aceto bianco
Peperoncino
Cannella in polvere
Un broccolo di circa Kg. 1
Vongole già spurgate Kg. 2
Aglio 2 spicchi
Pomodorini una decina
Spaghetti gr. 500
Alici sott'olio
Prezzemolo
Alici pulite gr. 500
Limoni 5
Mollica di pane fresco gr.250
Pecorino 2 cucchiari
Parmigiano grattugiato 4/5 cucchiari
Origano
Uova 5
Cedro 1
Ravanelli un mazzo
Farina 00 500 gr.
Burro fuso 200 gr.
Lievito in polvere 1 bustina
Ricotta di pecora 500 gr.
Zucchero a velo 150/200 gr
Cioccolato fondente 1 quadrato sbriciolato
Granella di noci
Senape