

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

Aglione 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