

MACELLERIA COSTA

CANALE D'AGORDO - DOLOMITI

PIAZZA PAPA LUCIANI 0437 590379

WWW.MACELLERIACOSTAPAULO.IT

 MACELLERIA COSTA CANALE D'AGORDO

I PRODOTTI DI NOSTRA PRODUZIONE CON LISTA ALLERGENI E PREPARAZIONE

- ALETTE DI POLLO CONDITE: alette di pollo, olio, sale, rosmarino e vino bianco
Allergeni: assenti
Preparazione: saltare in padella 15 min oppure cuocere in forno caldo a 170° per 25 min
- ARROSTINO DI POLLO con castagne o radicchio o carciofini:
petto di pollo disossato, gran ripieno della casa (carne magra mista, crudo di Parma D.O.P. , mortadella I.G.P. , formaggio grana, prezzemolo, sale, aromi naturali vari), crema di castagne o crema di radicchio o carciofini, gelatina, pancetta di maiale, spezie.
Allergeni: latte
Preparazione: cuocere in forno caldo a 170° per 50 min bagnandolo con del vino bianco
Suggerimento: tagliarlo da tiepido
- ARROSTO DI MAIALE: lonza di maiale, pancetta di maiale, Salamoia Bolognese (sale, pepe, rosmarino e salvia), rosmarino
Allergeni: assenti
Preparazione: cuocere in forno caldo a 170° per 1 ora e 15 min oppure in pentola
Suggerimento: servirlo con fondo bruno

- ARROSTO DI VITELLO: campanella di vitello, pancetta di maiale, Salamoia Bolognese (sale, pepe, rosmarino e salvia), rosmarino
Allergeni: assenti
 Preparazione: cuocere in forno caldo a 170° per 1 ora e 15 min oppure in pentola
 Suggerimento: servirlo con fondo bruno

- BASTONCINI: prosciutto cotto Rovagnati, formaggio Edamer leggero, uova, pane grattugiato, sale
Allergeni: uova, glutine
 Preparazione: friggere in padella 3 min per parte

- BRACIOLINE DI AGNELLO CONDITE
 (prodotto scongelato): bracioline di agnello, dekor special (mix di spezie con coriandolo, peperone dolce, semi di senape, paprika), Salamoia Bolognese (sale, pepe, rosmarino e salvia), olio, vino bianco
Allergeni: Senape
 Preparazione: cuocere alla brace (o in padella) per 2/3 min per parte.
 Suggerimento: lasciare la carne leggermente al sangue

- CANEDERLI allo SPECK: pane, latte, speck e salumi vari, uova, noce moscata, formaggio grana ed erba cipollina
Allergeni: glutine, latte, uova
 Preparazione: bollire in acqua salata per 16 min e servire in brodo, oppure al burro fuso e formaggio grana
 Suggerimento: si possono bollire direttamente nel brodo

- CANEDERLI agli SPINACI: pane, latte, spinaci, uova, formaggi misti, sale, noce moscata
Allergeni: glutine, latte, uova
 Preparazione: bollire in acqua salata per 16 min e servire al burro fuso, formaggio grana e ricotta affumicata
 Suggerimento: si può sostituire il burro fuso con una crema ai formaggi di malga oppure col gorgonzola

- CONIGLIO disossato al RADICCHIO di Treviso I.G.P. : carne di coniglio, gran ripieno della casa (carne magra mista, crudo di Parma D.O.P. , mortadella I.G.P. , formaggio grana, prezzemolo, sale, aromi naturali vari) radicchio di Treviso, pancetta di maiale, rosmarino
Allergeni: latte
 Preparazione: cuocere in forno caldo a 170° per 1h e 40 min
 Suggerimento: si può cuocere anche in “tecia” per lo stesso tempo

- COPPA DI MAIALE CONDITA: coppa di maiale disossata, Salamoia Bolognese (sale, pepe, rosmarino e salvia), olio, vino bianco.
Allergeni: assenti
Preparazione: cuocere alla brace (o in padella) per 3/4 min per parte.

- COSCIA DI POLLO CONDITA: coscia di pollo, Salamoia Bolognese (sale, pepe, rosmarino e salvia), olio, vino bianco.
Allergeni: assenti
Preparazione: cuocere alla brace (o in padella) per 16 min per parte girandole spesso.
Suggerimento: si può cuocere anche al forno caldo a 170° per 40 min

- COTECHINO di Casa Costa: carne di maiale, pancetta, sale, pepe, aromi naturali, antiossidante naturale: acido ascorbico E300
Allergeni: assenti
Preparazione: bollire per 1h e 30 min
Suggerimento: bucare e avvolgere il cotechino nella carta stagnola prima di buttarlo in acqua

- COTOLETTA ALLA MILANESE: carne di maiale o di tacchino, uova, pane grattugiato, sale
Allergeni: glutine, uova
Preparazione: friggere in padella per 3/4 min per lato

- FAGOTTINO di POLLO: sotto coscia di pollo, speck, Salamoia Bolognese (sale, pepe, rosmarino e salvia)
Allergeni: assenti
Preparazione: cuocere in padella per 15/20 min a fuoco vivo girandolo ripetutamente e bagnandolo con olio e vino bianco

- LA FARAONA RIPIENA disossata: faraona disossata a mano, gran ripieno della casa (carne magra mista, crudo di Parma D.O.P. , mortadella I.G.P. , formaggio grana, prezzemolo, sale, aromi naturali vari), pancetta di maiale, rosmarino.
Allergeni: latte
Preparazione: cuocere in forno caldo a 170° per 1h e 40 min
Suggerimento: si può cuocere anche in "tecia" per lo stesso tempo

- FILETTINO di MAIALE CONDITO: filetto di maiale, pancetta, dekor special (mix di spezie con coriandolo, peperone dolce, semi di senape, paprika), Salamoia Bolognese (sale, pepe, rosmarino e salvia), olio, vino bianco
Allergeni: assenti
 Preparazione: Cuocere sui due lati in padella a fuoco vivo per 5 min per parte, sfumare con il vino bianco, abbassare la fiamma e cuocere per altri 15 min coprendo la padella e a fuoco basso

- INSALATA DI POLLO: carne di pollo lessa, maionese, prosciutto cotto Rovagnati, formaggio Edamer, würstel, sottaceti vari
Allergeni: uova, latte
 Suggerimento: prodotto pronto da mangiare, consigliamo di spalmarlo sui crostini e di servirlo come antipasto

- PANCETTA CONDITA: pancetta di maiale, Salamoia Bolognese (sale, pepe, rosmarino e salvia), olio, vino bianco
Allergeni: assenti
 Preparazione: cuocere alla brace (o in padella) per 3/4 min per parte.

- PASTIN della casa: carne di maiale, carne di manzo, pancetta di maiale, sale, pepe, aromi naturali, antiossidante naturale: acido ascorbico E300
Allergeni: assenti
 Preparazione: formare degli hamburger più o meno grandi e cuocere alla brace (o in padella antiaderente) per ¾ min per parte.

- PEPERONI RIPIENI: peperoni, gran ripieno della casa (carne magra mista, crudo di Parma D.O.P. , mortadella I.G.P. , formaggio grana, prezzemolo, sale, aromi naturali vari)
Allergeni: glutine, latte
 Preparazione: cuocere in forno caldo a 170° per 30 min bagnandoli con olio e vino bianco

- POLLO ALLE OLIVE: carne di pollo, olive, cipolla, sale, pepe e prezzemolo, vino bianco
Allergeni: assenti
 Preparazione: cuocere in “tecia” per 1 ora
 Suggerimento: è possibile cuocerlo in pentola a pressione per 25 min

- POLPETTE: gran ripieno della casa (carne magra mista, crudo di Parma D.O.P. , mortadella I.G.P. , formaggio grana, prezzemolo, sale, aromi naturali vari), pane grattugiato
Allergeni: glutine, latte
 Preparazione: friggere in padella per 4 min per lato
 Suggerimento: è possibile cuocerle in umido con la salsa al pomodoro

- POLPETTONE FARCITO: gran ripieno della casa (carne magra mista, crudo di Parma D.O.P. , mortadella I.G.P. , formaggio grana, prezzemolo, sale, aromi naturali vari) crema ai porcini (variante speck e champignon o ricotta e spinaci o robiola e carciofi o radicchio rosso I.G.P.), pane grattugiato
Allergeni: glutine, latte
 Preparazione: cuocere in forno caldo a 180° per 50 min bagnandolo con del vino bianco

- RAGU' DI CERVO e CAPRIOLO: carne di cervo e capriolo, pancetta di maiale, cipolla, sedano, carote, concentrato di pomodoro, vino rosso, aromi naturali
Allergeni: sedano
 Preparazione: prodotto già cucinato. condire le pappardelle di pasta fresca o gli spaghetti
 Suggerimenti: si può utilizzare come base per la preparazione delle lasagne al ragù di cervo

- SALCICCE: carne di maiale, carne di manzo, pancetta di maiale, budello naturale, sale, pepe, aromi naturali, antiossidante naturale: acido ascorbico E300
Allergeni: assenti
 Preparazione: aprire le salsicce e cuocerle alla brace o in padella per 5 min per lato

- SPIEDINO: pastin, pancetta, würstel, filetto di maiale, lonza di maiale, peperoni
Allergeni: assenti
 Preparazione: cuocere sui due lati in padella a fuoco vivo per 5 min per parte, sfumare con il vino bianco, abbassare la fiamma e cuocere per altri 15 min coprendo la padella e a fuoco basso

- HAMBURGER DI MANZO: carne di manzo, sale
Allergeni: assenti
 Preparazione: cuocere in padella antiaderente (con un filo d'olio a piacere) 3 min per lato
 Suggerimento: lasciare la carne leggermente al sangue

- HAMBURGER DI TACCHINO: carne di tacchino, pancetta di maiale, latte, uova, sale, pepe
Allergeni: glutine, latte, uova
Preparazione: cuocere in padella antiaderente (con un filo d'olio a piacere) 3 min per lato

- TRAMEZZINI ROBIOLA E CARCIOFI: carne di vitello e tacchino, robiola, carciofi, crema ai formaggi, sale, aromi naturali
Allergeni: latte
Preparazione: cuocere in padella antiaderente (con un filo d'olio a piacere) 3 min per lato

- TRAMEZZINI RICOTTA E SPINACI: carne di vitello e tacchino, ricotta fresca, spinaci, crema ai formaggi, sale, aromi naturali
Allergeni: latte
Preparazione: cuocere in padella antiaderente (con un filo d'olio a piacere) 3 min per lato

- TRAMEZZINI SPECK E FUNGHI: carne di vitello e tacchino, speck, funghi champignon, crema ai formaggi, sale, aromi naturali
Allergeni: latte
Preparazione: cuocere in padella antiaderente (con un filo d'olio a piacere) 3 min per lato

- VALDOSTANE: carne di maiale, prosciutto cotto, formaggio, uova, sale, pane grattugiato
Allergeni: glutine, uova, latte
Preparazione: friggere in padella per 3/4 min per lato

- VITELLO TONNATO: girello di vitello o lonza di maiale, tonno, maionese, acciughe, capperi
Allergeni: uova
Preparazione: prodotto pronto al consumo