



B E S T W E S T E R N

hotel Bologna®



Hotel Bologna via Piave 214 - 30171 Venice · Mestre · Italy
ph. +39.041.931000 - fax +39.041.931095
toll free [Italy only] 800.450303 info@hotelbologna.com

Risotto alla Trevisana (con radicchio di Treviso)

Ingredienti: 350 gr. di riso, 1 cipolla, brodo vegetale, 1 bicchiere di vino rosso, quattro teste di radicchio rosso di Treviso, 50gr. Di burro, 50 gr. formaggio grana (o Parmigiano), sale, pepe, olio d'oliva.

Su una casseruola da risotto saltare il riso con la cipolla affettata e leggermente appassita in olio. Travasare il vino rosso usando un mestolo di legno; non appena il vino è evaporato aggiungere poco alla volta il brodo vegetale rimescolando. Quando il riso è a metà cottura, aggiungere il radicchio dopo averlo tagliato e fatto soffriggere in olio con la metà rimanente di cipolla. Quando il riso è quasi a fine cottura, toglierlo dal fuoco e rimescolarlo con il burro e il formaggio grana grattugiato usando un cucchiaino di legno.



30 min.



Sauvignon
del Carso
Castelvecchio



Fegato alla Veneziana

Ingredienti: 300 gr. di fegato di vitello, 2 cipolle, 50 gr. di burro, brodo di carne, olio di oliva, sale, pepe, 1 bicchiere di vino bianco.

Affettare la cipolla a julienne e soffriggerla in olio di oliva; bagnare con il vino bianco; aggiungere un po' di brodo di carne e cuocere a fuoco basso. Questo piatto deve essere preparato immediatamente prima di servirlo. Tagliare il fegato a listarelle sottili e cuocerlo in un tegame anti-aderente con olio d'oliva. Quando il fegato è a metà cottura, aggiungere la cipolla soffritta e il burro. Servire con polenta.

I tempi di cottura da rispettare sono di 15 minuti per il Fegato e 25 minuti per la cipolla.



40 min.



Turmino
del Carso
Castelvecchio



Wildbacher
Conti
di Coll'Alto



Pasta e Fagioli alla Veneta

Ingredienti: 200 gr. di fagioli Borlotti secchi, 1 cipolla, 1 carota, 1 gamba di sedano, cotica di lardo, olio di oliva, 1 rametto di rosmarino, 2 lt. di brodo di carne, sale, pepe, 120 gr. di tagliatelle spezzate.

TI fagioli secchi devono essere precedentemente messi a bagno per una notte per ammorbidirli. Scolare i fagioli dall'acqua e rosolarli in olio d'oliva con la carota intera, il sedano, la cotica di lardo e con metà cipolla. Salare e pepare a fine cottura.

Travasare il brodo di carne per due volte l'altezza dei fagioli in pentola e cuocere a fuoco basso. Una volta cotti, togliere qualche fagiolo intero che servirà per guarnire, e passare i rimanenti con un trita verdure a lama sottile. Infine far cuocere le tagliatelle nel passato di fagioli per circa 10 minuti, aggiungere lo spicchio d'aglio, il rametto di rosmarino rosolato in olio di oliva e servire la pasta e fagioli.

tagliatelle in the cream for about 10 minutes.



90 min.



Cabernet
Sauvignon
Castello
Carboncine



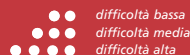
Refosco
Castelvecchio



Tempo



Vini
consigliati



difficoltà bassa
difficoltà media
difficoltà alta