



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 avec chicorée rouge de Trévise

Ingrédients: 350 g de riz, 1 oignon, 1 l de bouillon de légumes, 1 verre de vin rouge, quatre pieds de chicorée rouge de Trévise, 50 g de beurre, 50 g de fromage grana (ou Parmesan), sel, poivre, huile d'olive.

Dans une casserole pour risotto, faire revenir l'oignon émincé dans l'huile d'olive. Ajouter le riz et laisser prendre le goût en mélangeant. Verser peu à peu le vin rouge en utilisant une louche en bois. Dès que le vin est évaporé, ajouter par petites quantités le bouillon de légumes tout en continuant de mélanger. A mi-cuisson, ajouter la chicorée coupée et rissolée dans l'huile avec le reste d'oignon. En fin de cuisson, retirer le riz du feu et ajouter le beurre et le fromage râpé et bien mélanger avec une cuillère en bois.



30 min.



Sauvignon
del Carso
Castelvecchio



Foie de veau sauté aux oignons

Ingrédients: 300 g de foie de veau, 2 oignons, une noix de beurre (50 g), bouillon de viande, huile d'olive, sel, poivre, 1 verre de vin blanc.

Faire revenir les oignons émincés dans l'huile d'olive. Verser le vin blanc. Ajouter un peu de bouillon de viande et faire cuire à feu doux. Couper le foie en bandes minces et faire cuire dans une poêle huilée antiadhésive. A mi-cuisson, ajouter les oignons et le beurre. Servir immédiatement accompagné de polenta. Les temps de cuisson sont de 15 minutes pour le foie de veau et de 25 minutes pour l'oignon.



40 min.



Turmino
del Carso
Castelvecchio



Wildbacher
Conti
di Coll'Alto



Pâtes et haricots à la vénitienne

Ingrédients: 200 g de haricots Borlotti secs, 1 oignon, 1 carotte, 1 branche de céleri, couenne de lard, huile d'olive, 1 branche de romarin, 2 l de bouillon de viande, sel, poivre, 120 g de tagliatelles coupées en morceaux.

Mettre à tremper les haricots la veille. Au moment de la préparation, égoutter et rissoler les haricots dans l'huile d'olive avec la carotte entière, le céleri, la couenne de lard et la moitié de l'oignon. Sale en fin de cuisson et poivrer.

Remplir la casserole de bouillon de viande selon une quantité égale à deux fois la hauteur de la couche de haricots et laisser cuire à feu doux. Après la cuisson, réserver quelques haricots entiers pour la garniture et passer le reste au moulin à légumes. Faire cuire 10 minutes les tagliatelles dans la soupe de haricots, ajouter la gousse d'ail et le romarin rissolé dans l'huile d'olive et servir.



90 min.



Cabernet
Sauvignon
Castello
Carboncine



Refosco
Castelvecchio



Temps



Vins
suggérés



difficulté basse
difficulté moyenne
difficulté élevée

