





In questo piccolo, ma **esclusivo** locale la famiglia **Ferretto** riceve e **coccola** i suoi ospiti, offrendo un servizio attento e **raffinato** in un ambiente sicuramente **confortevole**. I piatti sono **emozionanti**, gli ingredienti seguono le **stagioni** e la carta dei **vini** si affaccia anche al di **fuori** della pur **ampia** offerta **regionale**.

Chef: **Walter Ferretto**

Il Cascinalenuovo

Strada Statale Asti-Alba, 15

14057 Isola d'Asti (At)

Tel. 0141.958166 - Fax 0141.958828

www.ilcascinalenuovo.it

info@ilcascinalenuovo.it

Chiuso il lunedì

abbinamenti a cura di ENOFOLLIA

Cipolla al sale tartufata

Ingredienti per 4 persone

4 cipolle

kg 2 di sale grosso

g 20 di burro

g 10 di farina

ml 100 di latte

Un tuorlo di uovo

g 50 di parmigiano

Noce moscata

g 40 di tartufo bianco pregiato

Sale

Per la guarnizione

Sale grosso

Sistemare le cipolle senza sbucciarle in una teglia da forno e ricoprirle completamente con il sale grosso. Mettere in forno a 200 °C per un'ora. Durante la cottura delle cipolle preparare una besciamella facendo sciogliere il burro in un pentolino e incorporare la farina setacciata facendola tostare leggermente. Unire poi il latte tiepido mescolando così da evitare la formazione di grumi e seguire la cottura per cinque minuti. Togliere dal fuoco, prima di incorporare il tuorlo di uovo e il parmigiano grattugiato, continuando a rigirare. Salare e profumare con una punta di noce moscata grattugiata. Una volta cotte le cipolle rimuovere la crosta di sale intaccandola con uno scalpello; lasciarle freddare prima di inciderele dalla parte delle radici e svuotarle delicatamente. Frullare la polpa al mixer per realizzare un purè da amalgamare alla besciamella, quindi, aiutandosi con un sac à poche, farcire con il composto ottenuto le cipolle; poggiarle su una placca e sopra affettare il tartufo bianco. Infornare a 180 °C per pochi minuti. Disporre una cipolla tartufata in ogni piatto su un letto di sale grosso.

il vino



Franciacorta Emanuela Barboglio Brut

prod.: Il Mosnel

regione: Lombardia

prezzo: € 28,00