

✉ s.delvecchio@fsitaliane.it

GUSTO

MANTOVA
2 AL GIORNO

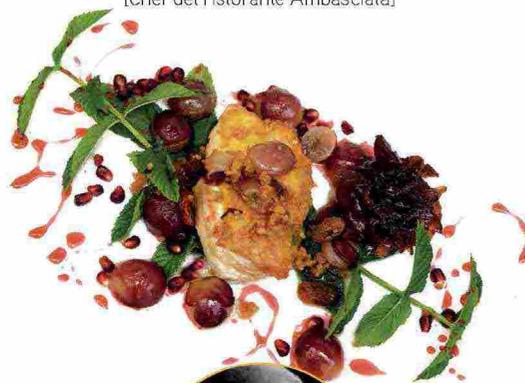
A cura di Silvia Del Vecchio - Photo Cristiano Giglioli

#EATMANTUA

RICETTA

FARAONA DEL VICARIATO DI QUISTELLO CON UVA, ARANCIA E MELOGRANO

di Romano Tamani
[Chef del ristorante Ambasciata]



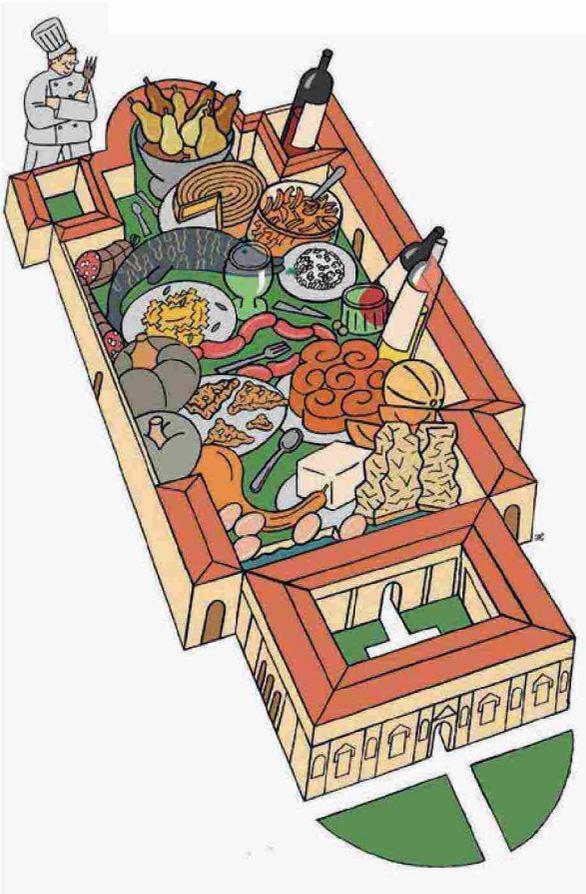
È un piatto di origine rinascimentale che ben rappresenta la tradizione della cucina mantovana, da oltre 40 anni nel menù del ristorante Ambasciata, insieme ad altri celebri piatti che celebrano le materie prime del territorio: zucca, tartufo, cacciagione, Parmigiano Reggiano Dop e pesce d'acqua dolce.

Lista della spesa (per 1 persona)

1 petto di faraona (in alternativa anche tacchino o pollo), succo di arancia q.b., uva, pere, arance a tocchetti, melograno, una sultanina, menta fresca, sale e pepe q.b., mostarda di mele campanine (eventuale accompagnamento)

Preparazione

Far cuocere la carne da piuma (faraona, ma anche tacchino o pollo) già porzionata per circa cinque minuti nella spremuta di arancia. Proseguire la cottura aggiungendo uva, pere e arance a tocchetti (variare la frutta in base alla stagione). Regolare di sale (pochissimo) e pepe, impiattare cospargendo di chicchi di melograno, uva sultanina e menta fresca. Servire con eventuale accompagnamento di mostarda di mele campanine.



Fino al 30 settembre Palazzo Te fa rivivere quell'atmosfera di convivialità che attirò alla corte rinascimentale dei Gonzaga artisti e intellettuali di tutta Europa. Molti gli eventi in calendario pensati per diffondere una cultura costruita su qualità e unicità del cibo e condivisione delle tradizioni locali. Mantova è una delle città del gusto dell'East Lombardy, fregiata del titolo di Regione europea della gastronomia 2017. **LF**

[www.centropalazzote.it]

DALLA STAZIONE A PALAZZO TE



Linea bus 15, fermata Mantova Risorgimento
www.apam.it