

**CUOCO: MONICA MORETTI - LUCIA SERDINO**

**PIATTO SALATO: "CINGHIALE AL VINO ORENO E RADICCHIETTO"**

*Ingredienti: Vino rosso "Oreno" con caratteristiche organolettiche di ottimo livello  
cinghiale maremmano  
radicchietto  
olive - pomodorini  
cipolla – aglio - carota  
rosmarino - salvia  
latte - brodo  
sale – pepe – olio d'oliva*

*Preparazione: Far fare al cinghiale la prima acqua almeno 2 e 3 volte, poi scolare bene e iniziare la rosolatura per circa 20 minuti con cipolla, aglio, carota, rosmarino, salvia, sale, pepe e olio. Spruzzare con vino "Oreno", abbassare la fiamma ed iniziare la cottura a fuoco lento, aggiungendo il latte, e continuare aggiungendo il brodo per circa tre ore e mezzo.*

*Presentazione: Vassoio d'argento con letto di radicchietto.*

**DESSERT "CREMA DI MASCARPONE CON CROCCANTINO E GOCCE DI CAFFE' AL CIOCCOLATO FONDATE"**

*Ingredienti: n° 5 uova  
500 gr. mascarpone  
n° 6 pavesini  
100 gr. cioccolato fondente  
n° 6 cucchiari di croccantino  
250 gr. panna fresca  
n° 48 chicchi di caffè*

*Preparazione: Sbattere i tuorli d'uovo e zucchero aggiungendo il mascarpone amalgamando bene, separatamente montare le chiare a neve ed aggiungerle all'ultimo momento. Preparare il caffè e bagnare i pavesini e metterli uno per coppa. In ogni coppa versare 2 gocce di caffè al cioccolato, un cucchiario di croccantino, panna montata ed infine cioccolato fondente grattato.*

*Presentazione: In coppe Baccarat blu cobalto.*