

Il Cortile

SUGO VENETO



Siediti, ti racconto *una storia*.

I sapori dell'infanzia di un grande chef

Il profumo dei ricordi d'infanzia, quello del ragù che la nonna di Diego Rossi preparava con gli animali da cortile, utilizzandone tutte le parti per ottenere un sugo dal sapore deciso e inconfondibile.

Un sugo che è memoria di tante storie familiari del secolo scorso, di tutta Italia ma in particolare della pianura padano-veneta, dove gli animali da cortile erano spesso protagonisti nell'alimentazione di casa, povera ma al tempo stesso autentica.



DIEGO ROSSI

Il Re del quinto quarto

Nella sua Trattoria Trippa di Milano, Diego Rossi ha riscoperto la cucina delle frattaglie, con l'obiettivo di valorizzare ogni parte dell'animale e far riscoprire i sapori della cucina povera di una volta.

Oggi celebre in tutto il mondo (numerosi gli eventi internazionali di cucina che lo hanno accolto da protagonista), Diego conserva l'amore per la tradizione e per i sapori veri dell'infanzia.

TRATTORIA TRIPPA

L'esperienza di Trippa a casa tua

Luogo di pellegrinaggio per appassionati di cucina e semplici curiosi. Trippa a Milano ha fatto la rivoluzione del quinto quarto ed è oggi una delle trattorie più famose in Italia.

Per prenotare, la lista d'attesa è lunghissima, ma viene sempre ripagata dal gusto unico della cucina di Diego Rossi.

Diego
Rossi

TRIPPA
TRATTORIA-MILANO



INGREDIENTI

Rigaglie di pollo (Italia) (durelli e fegatini) 62%, pomodoro (Italia) 16% cuore bovino (Italia) 14%, cipolle, olio extravergine d'oliva, sale, aglio, erbe aromatiche, correttore di acidità: acido lattico. Potrebbe contenere tracce di **solfiti**.

VALORI NUTRIZIONALI PER 100 GRAMMI DI PRODOTTO

Valore energetico	684 kj / 184 kcal
Grassi	12,4 g
di cui saturi	3,5 g
Carboidrati	1,5 g
di cui zuccheri.....	0,5 g
Proteine	12,5 g
Sale.....	1,6 g

PESO NETTO 200g

PREPARAZIONE

3 
porzioni

CONSIGLIO:
SUGO!
usalo come
ingrediente
per una lasagna
speciale



CONSIGLI DI UTILIZZO

Sugo

per pasta fresca e ripiena: lasagne, tagliatelle, ravioli.

Abbinamento creativo

da accompagnare con crostini di pan brioche, sostituendo il classico paté di fegatini

Street food

come ripieno di una panino al “quinto quarto”, dal gusto deciso

