

Risotti, ad Alzano si elegge quello da “competizione”

Il ristorante Locanda della Corte di Alzano ci ha preso gusto. E così, dopo aver vinto nel settembre scorso il “[Trofeo Salera](#)” per il miglior risotto, ha scelto di prepararsi per tempo al prossimo concorso. Venerdì 29 gennaio organizza “La Festa del risotto”, un menù a tema durante il quale i partecipanti sanno chiamati ad eleggere la nuova ricetta da portare alla competizione.

Il menù prevede dopo lo stuzzichino di benvenuto, tre risotti, tutti realizzati con i prodotti dell’azienda cerealicola bergamasca Salera: “Tortino di Risotto Venere con Gambero Rosso di Mazara del Vallo”, “Risotto mantecato all’Asiago Dop 18 mesi con Croccantino di Carciofi” e “il nostro Risotto Meneghino”. Per finire i dolcetti di Carnevale dello chef. In abbinamento i vini Costaripa Molmenti, Riesling Renano Olmo Antico, Inama Bradisismo.

Il costo della serata è di 48 euro, compresi tre calici di vino serviti in abbinamento. Per prenotare tel. 035 513 007 – info@locandadellacorte.it