

25 Gennaio 2016

Risotti, ad Alzano si elegge quello da “competizione”

La Locanda della Corte chiede ai suoi ospiti di votare la ricetta da presentare al prossimo concorso. In lizza tre piatti



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

La Rassegna

<https://www.larassegna.it/risotti-ad-alzano-si-elegge-quello-da-competizione/>