

*Le nostre
ricette stagionali*

Insalata di Pollo croccante

Difficoltà: media
Tempo di preparazione: 40 minuti
Tempo di cottura: 15 minuti

Ingredienti per 4 persone:

- 350 gr di petto di pollo
- a scelta insalata mista
- 1 cucchiaino di semi di sesamo
- 1 uovo
- q.b. di farina, olio per friggere, sale, pepe, senape, pangrattato, filo di olio d'oliva

Preparazione

Tagliare il petto di pollo a listarelle sottili, passarle nella farina alla quale sono stati aggiunti i semi di sesamo, quindi nell'uovo sbattuto ed infine nel pangrattato. Friggere le listarelle di pollo. Non appena dorate toglierle dalla padella e lasciarle asciugare su della carta assorbente. Mentre si raffredda il pollo preparare l'insalata. Infine condirla con sale e olio d'oliva ed aggiungere le listarelle di pollo croccanti e qualche spruzzo di senape. Servire accompagnando con dei crostini di pane.



La nostra **MACELLERIA** vi propone



Pollo

&



Suino

SPIEDINI DI POLLO

€ 5,90 al kg.

SALSICCIA E SALAMELLE

€ 4,90 al kg.

COSTINE SUINO

Arrivi giornalieri

€ 2,90 al kg.

BRACIOLE AFFUMICATE

TIROLESE

€ 5,90 al kg.

BRACIOLE SUINO

€ 4,90 al kg.

**PROVA LA NOSTRA RICETTA
STRACCETTI DI FILETTO
AROMATIZZATI**

SI ACCETTANO BUONI PASTO

Orari Apertura: Lunedì 8.30 - 12.30 pomeriggio chiuso - da Martedì a Sabato 8.30 - 12.00 15.00 - 19.30



*Roba buona,
é qui la festa!*

LORETO CARNI
Centro Freschezza



*Estate... é tempo
di grigliate!*

LORETO CARNI
Centro Freschezza

Offerta valida dal 11/06/10 al 30/06/10

Loreto Carni: Via Broseta, 113/115 - Bergamo Tel. 035.252441



La nostra **SALUMERIA** vi propone

**PROSCIUTTO COTTO NATURALE
FIOCCOTTO**

Salumificio Menatti

€ 1,00 l'etto

**PROSCIUTTO CRUDO PARMA
PRIMA QUALITÀ**

€ 1,90 l'etto

**BRANZI STAGIONATO 60 giorni
Arnoldi**

€ 8,20 al kg.

**TALEGGIO MAGRO
Arnoldi**

€ 6,70 al kg.

**QUARTIROLO FRESCO
Arnoldi**

€ 5,20 al kg.

**GRANA PADANO
PRIMA QUALITÀ STAGIONATO**

€ 8,90 al kg.

**STRACCHINO NOSTRANO
MONTE BRONZONE
Caseificio Capoferri**

€ 6,70 al kg.

**SALAME TIPICO BERGAMASCO
Salumificio Preda**

€ 10,70 al kg.

TUTTI I NOSTRI SALUMI E FORMAGGI SONO SERVITI
ACCURATAMENTE DAL NOSTRO PERSONALE SPECIALIZZATO...
INOLTRE IL GIOVEDÌ E IL SABATO PUOI TROVARE
POLLO E COSCETTE ALLO SPIEDO

LoretoNews

Le nostre
ricette stagionali

**Insalata con Quartirolo
alla menta**

Difficoltà: media
Tempo di preparazione: 15 minuti
Tempo di cottura: 5 minuti

Ingredienti per 4 persone:
• 200 gr. **QUARTIROLO FRESCO ARNOLDI**
• 15 gr. di capperi sotto sale
• 250 gr. di insalata scarola
• 2 carciofi
• 1 spicchio di aglio
• 6 foglioline di menta
• 30 gr. di olio d'oliva
• Peperoncino in polvere
• 1/2 limone
• Sale

Preparazione
Spezzettate la menta e riunite in una ciotola con il **QUARTIROLO FRESCO ARNOLDI** tagliato a cubetti, un pizzico di peperoncino, l'aglio schiacciato e l'olio.
Aggiungete anche i capperi dopo averli lavati dal sale in acqua corrente e asciugati con carta da cucina.
Mondate la scarola, tagliatela a pezzetti e scottatela per un minuto in acqua bollente salata.
Pulite i carciofi, tagliateli a spicchi, eliminate l'eventuale fieno interno e cuoceteli per 5 minuti in acqua acidulata col succo di limone. Mescolate nella ciotola di servizio le verdure preparate, il formaggio con il suo condimento, mescolate e servite.

LoretoNews

Le nostre
ricette stagionali

Vitello tonnato

Difficoltà: media
Tempo di preparazione: 30 minuti
Tempo di cottura: 3 ore

Ingredienti per 4 persone:
• 600 gr. di magatello di vitello
• 100 gr. di tonno
• 1 limone
• 3 acciughe
• 10 capperi
• 6/7 cucchiaini di olio extra vergine di oliva
• 1 carota
• 1 cipolla
• mezzo sedano
• 5 chiodi di garofano
• 1 bicchiere di vino bianco
• Sale

Preparazione
In una casseruola mettete una spruzzata di olio di oliva extravergine, la carota, il sedano, la cipolla, i chiodi di garofano e fate andare a fuoco lento per un paio di minuti per poi adagiarvi sopra il pezzo di vitello intero. Coprite il tutto con un coperchio e lasciate cucinare a fuoco lento per circa 3 ore. Passata la prima ora bagnate la carne con un bicchiere di vino bianco e salate.
Se vedete che il fondo della pentola secco potete bagnare leggermente con un po' di acqua fredda. Nel frattempo in un mixer mettete l'olio extravergine di oliva, i capperi, le acciughe e il tonno per poi versare il succo del limone spremuto e filtrato. Frullate il tutto in modo da ottenere un composto omogeneo e denso. Appena la carne sarà pronta, tagliatela a fettine sottili aiutandovi con un'affettatrice e ponete le fettine su una teglia in acciaio. Versate la salsa di tonno sopra le vettine e colorate con poco prezzemolo tritato e dei capperi interi (volendo anche della scorza di limone - tritata). Fate solo uno strato di carne per vassoio. Il piatto è pronto.



La nostra **MACELLERIA** vi propone

Vitellone

**ROAST BEEF
Al trancio**

€ 11,90 al kg.

**POLPA
Per bistecche**

€ 8,50 al kg.

Vitello

**FESA
Noce - Sottofesa**

€ 12,50 al kg.

**BOCCONCINI
Magrissimi**

€ 8,50 al kg.

NODINO / COTOLETTA

€ 13,50 al kg.

**SPALLA
Per arrosto e fettine**

€ 9,70 al kg.

Pollo

**FILETTO DI POLLO
Confezione Famiglia**

€ 4,90 al kg.

**COSCIOTTO
DI POLLO**

€ 2,50 al kg.

**SERVIZIO DEI TAGLI
A FETTE GRATUITO**

Prova la nostra qualità ricercata e certificata, carni di pura razza piemontese selezionate, e sono le migliori

