

LA GESTIONE DEL RISTORANTE DEL TENNIS CLUB 1893 PRESENTA

"TUOR NELLE RICETTE REGIONALI ITALIANE ORMAI DIMENTICATE"

La riscoperta degli antichi sapori genovesi

GIOVEDI' 17 APRILE 2014

Nella prima serata del nostro viaggio attraverso la cucina delle varie regioni italiane abbiamo scelto per i nostri Soci di dedicarci al CAPPON MAGRO, un piatto povero riservato ai giorni di penitenza quaresimali.

Anticamente consumato dai pescatori direttamente sulle loro barche o dalla servitù delle ricche famiglie genovesi, veniva composto con gli avanzi dei banchetti dei nobili. Risulta oggi, al contrario, uno dei piatti più ricercati ed elaborati della tradizione ligure destinato ai giorni che precedono la Pasqua.

Ingredienti: patate, barbabietola rossa cotta al forno, cavolfiore, carciofi d'Albenga, carote, scorzonera, sedano e finocchi, pesce di polpa bianca, gallette del marinaio, bottarga o mosciame di tonno, gamberi, molluschi, carciofini e funghi sott'olio, uova sode, olive taggiasche e salsa verde.

A seguire verranno servite trofiette di Recco al ragù di mare

Le gustose pietanze liguri verranno accompagnate da una da una bottiglia di Bianchetta genovese ogni quattro persone.

Proporranno dessert a scelta e caffè a fine cena

€ 20,00 a persona

Si richiede la prenotazione entro martedì 15 aprile