

IL CUOCO DI POLCENIGO

La zona pedemontana vanta un'antica tradizione nell'arte gastronomica: è patria di abili **cuochi** che ancora oggi fanno conoscere e apprezzare i piatti della loro cucina.

A **Polcenigo** si trova un **Museo dell'Arte Culinaria** dedicato ai cuochi dell'alta Valle del Livenza.

Oggi ti porto
in un ristorante dove
si gustano le specialità di
un cuoco di Polcenigo...
Da leccarsi il becco!



Nomina i piatti del menu "friulano" come le descrizioni corrispondenti.

Menù

A Minestra a base di chicchi di mais, fagioli e salsiccia fresca.



Minestra di brovadin.

B Minestra a base di rape, fagioli secchi, pancetta, farina e verdure (cipolla, sedano, prezzemolo).



Cren.

C Sfere di patate con un morbido ripieno a base di prugne. Si servono cosparsi di zucchero e cannella.



Gubana.

D Contorno a base di cren, una specie di ravenello grattugiato e soffritto nel burro, con aggiunta di pane e mele grattugiati. Si serve con i bolliti.



Jota.

E Frittata di uova, con l'aggiunta di patate e formaggio fresco. Ottima anche come antipasto.



Gnocchi di susine.

F Dolce a forma di chiocciola circolare, con un morbido ripieno a base di frutta secca.



Frico.