

Beschrijvingen Umberto Natale 2025

- ***Desembrood met pesto en knoflookmayonaise***

Verwarm de oven voor op 200 graden en bak het brood gedurende 8 minuten.

- ***Pizzette met tomaat, mozzarella en pesto***

Verwarm de oven voor op 200 graden en bak de pizzette gedurende 5 minuten. Serveer met de pesto.

Voorgerechten:

- ***Vitello Tonnato***

Leg het vlees van de folie ondersteboven op een bord, schaal of plank. Bestrooi met grof zout en gemalen zwarte peper. Verdeel de tonijnmayonaise over het vlees.

- ***Carpaccio classico***

Leg het vlees van de folie ondersteboven op een bord, schaal of plank. Bestrooi met grof zout en gemalen zwarte peper. Verdeel de pestodressing over het vlees en als laatste de Parmezaan en pijnboompitjes.

- ***Arancino (alle varianten)***

Verwarm de oven voor op 180 graden. Leg de arancino op een bakpapier in de oven en verwarm gedurende 30 minuten.

- ***Taartje van Pecorino en ricotta, met balsamico-uitjes en rozemarijn***

Verwarm de oven voor op 180 graden. Verwarm het taartje gedurende 7 minuten.

Pasta

- ***Tortello gevuld met Porcini en een saus van truffel en Parmigiano Reggiano***

Verwarm de oven voor op 180 graden. Zit het bakje zonder deksel in de oven en verwarm gedurende 15 minuten. Roer tussendoor even om.

- ***Cannelloni gestoofde kip en pesto, met saus van tomaat en mascarpone***

Verwarm de oven voor op 180 graden en zet het bakje zonder deksel met in de oven. Verwarm 20 minuten.

Hoofdgerechten

- ***Stoofvlees van wild zwijn***

Verwarm het stoofvlees in een pannetje totdat deze goed heet is. Serveer met bijgerechten, zoals de risotto, aardappelen of het groenten taartje.

- ***Polpette van kalfsgehakt met saus van tomaat of salie.***

Verwarm de oven voor op 180 graden en zet het bakje zonder deksel in de oven. Verwarm 15 minuten, roer halverwege even om.

Bijgerechten:

- ***Risotto Milanese***

Verwarm de oven voor op 180 graden, zet het bakje in de oven en verwarm 12 minuten. Roer tussendoor een paar keer door.

- ***Taartje van geroosterde groenten***

Verwarm de oven voor op 180 graden, verwarm het taartje in het bakje ongeveer 12 minuten. Snijd deze los en zet het taartje ondersteboven op het bord. Haal dan langzaam het bakje omhoog.

- ***Geroosterde aardappelen met rozemarijn***

Verwarm de oven voor op 180 graden. Zet het bakje zonder deksel in de oven en verwarm het 20 minuten.

- ***Rucolasalade met Parmigiano Reggiano en dressing van Balsamico***

Mix de rucola met de dressing in een schaal, serveer met de Parmigiano.

Desserts:

- ***Tiramisu***

Maak de tiramisu alleen nog af met wat cacao poeder.

- ***Cannoli Siciliani met gezoete ricotta en pistache-kruim***

Spuut de ricotta aan beide kanten in de cannoli-hulsen. Garneer met het pistache-kruim en eventueel poedersuiker.

We wensen u een hele fijne kerst toe!

Buon Natale!

Kim & Bertus



UMBERTO
GASTRONOMIA