

Agriturismo Al Confin

L'azienda agrituristica, nasce dall'idea di un giovane jesolano che ha deciso di mettere a frutto in un nuovo progetto la sua esperienza e quella trasmessa dalla propria famiglia. La cucina è ispirata alle tipicità gastronomiche della zona, con piatti a base di carne, accompagnati da ortaggi di stagione e vini locali.



Piatto tipico del territorio

Gnocchi al sugo d'anatra

La ricetta

Ingredienti

- gnocchi
- un'anatra muta
- durelli e fegato
- salsa di pomodoro
- cipolla
- carota
- sedano
- sale e pepe

Preparazione

Soffriggere la carota, il sedano e la cipolla e far appassire con un po' di acqua. Aggiungere il fegato, i durelli e l'anatra. Salare e pepare il tutto. A metà cottura aggiungere la salsa di pomodoro. Ultimare la cottura aggiungendo un po' di acqua. Quando l'anatra è cotta prendere il sugo rimasto nella casseruola e metterlo in un pentolino. Poi a parte fare bollire l'acqua con il sale e un po' di olio e fare cuocere gli gnocchi. Quando sono pronti farli saltare insieme al sugo.

Contatti

Agriturismo Al Confin

Via Adriatico, 25 Loc. Cà Nani, Jesolo

www.agriturismoalconfin.it

agriturismo.alconfin@libero.it