

La cucina

Scritto da Administrator



E' sicuramente la cucina l'elemento caratterizzante dell'agriturismo. Nei suoi piatti lo chef Federico riporta tutti i sapori ed i profumi tipici delle ricche terre dell'Appennino Bolognese. Le materie prime e le produzioni locali derivano da allevamento e agricoltura biologica certificata a garanzia dell'assoluta qualità e genuinità.

Oltre ai tradizionali antipasti dove trionfa incontrastata la croccante polenta frita accompagnata da formaggi, sott'oli e cipolline sott'aceto sono assolutamente imperdibili i salumi di "Mora Romagnola", particolare razza suina che ha rischiato l'estinzione, che, grazie ai rigidi protocolli delle fasi di allevamento e macellazione, garantiscono un sapore inconfondibile al quale non si può rimanere indifferenti.

Le minestre, ricavate da sfoglia rigorosamente fatta a mano "come una vola", stupiranno per il colore e per il profumo prima ancora di essere assaggiate. Le famose tagliatelle ai funghi porcini, i delicatissimi tortelloni realizzati con ricotta locale e le succulente past'asciutte creeranno imbarazzo nella scelta.



Le carni suine e bovine provenienti da allevamenti biologici, sapientemente trattate e preparate, risulteranno senza dubbio la portata principe del menù della Rocchetta. Il tutto annaffiato dai rinomati vini igt e dop della regione.

Patate e ortaggi provenienti dall'orto, cucinati con erbe aromatiche e spezie preparate in azienda sono solo alcuni dei ricchi contorni proposti.

Dolci realizzati con panna e latte provenienti dai caseifici locali e infusi di nocino e bacche aromatiche di produzione artigianale saranno la degna conclusione di un pranzo o di una cena da ricordare.

La cucina

Scritto da Administrator
