# Lista de ingredientes para la receta Buon Natale (Platos principales)

## Carré de cerdo

- Vino Marsala 1/2 Tazas
- Sal gruesa A gusto
- Azucar rubia 100 Cantidad necesaria
- Pimienta Negra en grano 10 g
- Carre de cerdo 8 Unidades
- Clavo De Olor 2 Unidades
- Canela en rama 1/4 Unidad
- Vino cotto 200 cc
- Vinagre de Vino Blanco 150 cc
- Cascara de limon 1 Tira

## Ensalada de merluza negra y vegetales (Caponata di pesce)

- Anchoas en aceite 10 Filetes
- Limon 1 Unidad
- Ajíes colorados en vinagre 4 Unidades
- Orégano seco 1 cda.
- Vino blanco dulce 200 cc
- Alcaparras 50 g
- Lechuga mantecosa 2 Planta
- Vieiras 200 g
- Aceite De Oliva Cantidad necesaria
- Hojas de Perejil Cantidad necesaria
- Aceitunas negras 100 g
- Escarola 1 Planta
- Pepinillos en vinagre 80 g
- Merluza negra 1 k
- Zanahorias 3 Unidades
- Vinagre de Vino Blanco 150 cc
- Galletas marineras con sal 20 Unidades
- Aceitunas verdes 100 g
- Azucar 1 cdita.
- Huevos duros 4 Unidades

## Pasta al horno

- Salsa Bechamel 1 L
- Queso Parmesano Rallado 200 g
- Hongos funghi porcini 100 g
- Mozzarella de búfala 100 g
- Soppressata 100 g
- Pasta seca Zitoni 500 g
- Huevos duros 4 Unidades

# Salsa bolognesa

- Cebolla 1 Unidad
- Vino Blanco 150 cc
- Laurel 2 Hojas
- Aceite De Oliva Cantidad necesaria
- Apio 2 Ramas
- Carne de ternera molida 200 g
- Puerro 1 Tallos
- Carne de cerdo molida 100 g
- Pimienta Negra A gusto
- Zanahoria 1 Unidad
- Sal entrefina A gusto
- Puré de tomates 1 L