Lista de ingredientes para la receta Piatti forti (Platos principales)

Albóndigas

- Leche 100 cc
- Perejil picado 2 cdas.
- Aceite para freir Cantidad necesaria
- Huevo 1 Unidad
- Harina 100 grs.
- Carne de ternera picada 200 g
- Queso Parmesano Rallado 80 g
- Carne De Cerdo Picada 200 g
- Miga de pan 80 g
- Pimienta Negra A gusto
- Sal entrefina A gusto

Cúpula de arroz

- Perejil picado 3 cdas.
- Huevos 2 Unidades
- Queso Parmesano Rallado 180 g
- Agua 950 cc
- Yema 1 Unidad
- Manteca De Cerdo Cantidad necesaria
- Pan Rallado 50 g
- Arroz Carnaroli 450 g

Pollo de campo con papas

- Manteca 50 g
- Pollo de campo 1 Unidad
- Papas 1 k
- Vino Blanco 50 cc
- Pimienta Negra en grano 20 g
- Aceite De Oliva Cantidad necesaria
- Ajo 2 Dientes
- Sal y Pimienta A gusto
- Romero 1 Rama
- Mostarda Cremona 1 Frasco
- Panceta ahumada 200 g

Ragout

- Cebolla 1 Unidad
- Extracto de tomates 300 g
- Aceite De Oliva Cantidad necesaria

- Ajo 1 Diente
- Vino Tinto 150 cc
- Romero 2 Ramas
- Manteca De Cerdo 50 g
- Bondiola 1 1/2 k
- Pimienta Negra A gusto
- Sal entrefina A gusto

Relleno de chorizos

- Hongos secos 50 g
- Cebolla 1 Unidad
- Chorizo de cerdo 150 g
- Vino Blanco 200 cc
- Higados de pollo 100 g
- Arvejas blanqueadas 200 g
- Mozzarella de búfala 200 g
- Manteca De Cerdo 50 g
- Huevos duros 3 Unidades
- Jamòn crudo 150 g