



*Sapori da Sapere
Accademia Italiana del Peperoncino*

SAPORI DA SAPERE
CLUB ENOGASTRONOMICO
E
ACCADEMIA ITALIANA DEL PEPERONCINO
DELEGAZIONE DI PERUGIA

Benvenuti nel regno del fuoco!

Se siete qui, significa che siete pronti a sfidare la vostra soglia di dolore e gustare piatti che vi faranno rivalutare il concetto di "piccante."

Ecco quanto abbiamo previsto:

Menu Inferno

Per predisporre il palato al piccante, inizieremo con una selezione di bruschettine con olio nuovo e peperoncini distinti per piccantezza.

A questo punto, saremo pronti per il "friggittello vulcano", ripieno all'amatriciana.

A seguire, gli spaghetti aglio, olio e peperoncino, rivisitati da quel diavolo dello chef, e le "lasagnette fuoco e fiamme", ripiene di capperi, olive, ricotta, n'duja calabrese, sopra un letto di "arrabbiata".

Dopo, pancia di maialino, cotto sottovuoto a bassa temperatura, laccata al miele "fine del mondo", e contorno di rosty di patate e verza ripassata. E alla fine, un cuore caldo al cioccolato piccante, dolce e infuocato, per concludere in bellezza.

Mangerete a vostro rischio e pericolo e ricordatevi di avere un estintore a portata di mano... o almeno un bicchiere di latte!

Ma, se preferite il vino, questa sarà la nostra scelta:

Dalla Cantina Le Cimate (Montefalco):

- Trebbiano Spoletino DOC (13,5%)
- Vignafante Umbria IGT Rosso (Sangiovese E Merlot 14%)

*Nel corso della serata sarà celebrato il gemellaggio
tra Saperi da Sapere e l'Accademia Italiana del Peperoncino, Delegazione di Perugia*

Al Relais dei Principi di Montecastrilli
il 23 Novembre del 2024