



## Arrosto di Vitello alla Principessa

Nella cucina classica internazionale viene classificata "alla Principessa" ogni ricetta di carne dove per guarnizione (condimento, salsa, accompagnamento) si trovano le punte di asparagi come protagoniste, con vellutate, fondi di carne, tartufo e funghi. Quindi è facile intuire che il vitello arrosto servito "alla Principessa" prevedesse l'utilizzo degli asparagi.

Tratto da: Hering- Andreuzzi, "Lessico di cucina", Bibliotheca Culinaria

## Creola di caffè con panna fresca e brioches

### Ingredienti

7.5 dl. Caffè  
 250 g. zucchero  
 200 g. acqua  
 2 g. cannella (un pizzico)  
 4 g. cacao amaro  
 1 chiodo di garofano  
 ½ baccello di vaniglia

### Esecuzione:

In un pentolino versare l'acqua, tutte le spezie, compreso il cacao e lo zucchero, mettere a bollire fin quando non assume una densità oleosa (o 110°C), ovvero diventa uno sciroppo. Lasciare freddare, filtrare e aggiungere lo sciroppo al caffè. Quindi farlo tirare in una gelatiera o sorbettiera e, appena pronto, servirlo con panna fresca e brioches calde.

## "Princess style" roasted veal

For the international classic cuisine, every meat recipe where the garnish (sauce, seasoning, complement) uses as its main ingredient the tops of the asparagus, along with 'vellulate' (velvet sauce), meat consommé (bouillon), truffle and mushrooms, it's called Princess style ("alla Principessa"). So it's easy to understand that the roasted veal "alla Principessa" has asparagus as an ingredient.

Tratto da: Hering- Andreuzzi, "Lessico di cucina", Bibliotheca Culinaria

## "Creole coffee" granita, with croissant and fresh cream

### Ingredients

7.5 dl.	Coffee
250 g.	sugar
200 g.	water
2 g.	cinnamon
4 g.	bitter cacao
1	clove
½ pod	vanilla

### Execution (how to do it):

Put into a small pot some water, all the spices (cacao included) and the sugar. Put the pot on the stove and boil the mixture until it reaches an oily texture (or 110 °C), or rather become a syrup. Let it cool down, filter it and add the syrup to the coffee. Now it's time to put the mixture into an ice-cream freezer or ice-cream churn. Serve the creation as soon as it will be ready, along with fresh cream and a warm brioche.