



**RECETA GASTRONÒMICA**

**RISSOTO MILANES**

**LA GRAN JETA**

L'AMETLLA DEL VALLÈS  
MOSSÉN CINTO VERDAGUER, 14

**INGREDIENTES 4 persones**

- 320 grs de arroz arborio o carnarolli (arroz de grano gordo especialmente para el elaboración del rissoto.)
- 4 pizcas de hebras de azafrán
- 60 grs de mantequilla fresca sin sal
- 120 grs de queso reggiano o granna padano
- 1 cebolla pequeña
- 1/2 vaso de vino blanco
- 1 litro de caldo de pollo
- pimienta

**PREPARACIÓN**

En una olla baja y ancha saltear la cebolla previamente cortada a trocitos muy pequeños, hasta rehogar, agregar el arroz seguido del vino, dejar reducir por completo, agregar el azafrán seguido del caldo de forma gradual e ir removiendo y a medida que va secando un poco ir mojando con el caldo hasta conseguir una textura homogénea y el grano al dente, una vez conseguido agregar la mantequilla y remover enérgicamente hasta diluir, agregar el queso y continuar moviendo. Servir.



Receta cedida por el **Restaurante La Gran Jeta**

**HOY HABLAMOS DE:**

**La calabaza**

La calabaza cocida goza de excelentes propiedades terapéuticas en las inflamaciones de estómago e intestino, y su consumo es muy beneficioso en caso de gastritis crónica, síndrome del colon irritable y enfermedad de Crohn. El fruto de la calabaza también es diurético, por lo que evita los cálculos renales y malestares de vejiga. Además, estimula la función del páncreas, siendo por ello un alimento apropiado para los diabéticos.

Existen muchas variedades, pero las más comunes en los mercados son la calabaza roja, la común, cabello de ángel, vinatera, bonetera, almizcera, coluquinta y la calabaza de violín.

Su pulpa es sana, sabrosa y las semillas, un valioso tesoro nutricional.

LM.



**RESTAURANT SANT MIQUEL**  
Tancat diumenges i dilluns  
Menú d'empresa 22 €  
Pl. de l'Església, 12 · 08188 Vallromanes  
Tels. 93 872 90 29 / 93 872 96 43  
restaurantssantmiquel@wanadoo.es  
www.lacuinacatalana.com/santmiquel/



**SUGGERIMENTS DIARIS CUINA DE MERCAT**  
Servei de Carta  
Menú diari · Menú degustació  
Banquets  
CORRÓ D'AMUNT - Les Franqueses  
Telèfon 93 871 01 51  
(Tancat els dimarts excepte festius)  
www.tastaolletes.es

**RESTAURANT**

**DO**  
Menú diari de dilluns a divendres  
CARTA DIVENDRES NIT I DISSABTE diumenge tancat  
C/BONAIRE, 11 - TEL. 93 841 85 80  
08530 La Garriga

**60 CANçons**

MENJAR I BEURE

RESERVA JA ELS MENÚS D'EMPRESA A PARTIR DE 18 €  
VINE A PROVAR LES NOVES COQUES GRATINADES

C/Marià Maspons, 4 93.879.56.20 GRANOLLERS

**L'Amperi Restaurant**

Josep Carner, - Plaça de la Font Verda  
08402 Granollers (Barcelona)  
Tel. 93 870 43 45 - Fax. 93 860 63 70  
restaurantamperi@gmail.com

Si voleu anunciar-vos, adreueu-vos a:



Plaça Onze de Setembre, 7, local 2 ·  
Tel. 93 870 65 33 - GRANOLLERS



**MENÚ DIARIO**

de lunes a viernes (domingo cerrado)  
PRUEBA NUESTROS DELICIOSOS CREPS  
Pl. Onze de Setembre, 9 - local 4  
Granollers · Tel. 93 870 64 53

**Gavanyac-h Restaurant**

Menú de dilluns a divendres  
Nova temporada... nova carta  
Rambla Josep Tarradellas, 3  
Tel. Reserves. 93 860 63 77



**LA MASIA**  
Dimarts tancat  
Avda. Torregassa, 77 - Tel. 93 843 00 02  
L'AMETLLA DEL VALLÈS



JA TENIM CALÇOTS  
BODES-BATEJOS-COMUNIONS  
EMPRESSES-BANQUETS

Gran varietat de menus, esmorzars i servei a la carta  
Crta. Valldoriolf s/n - Vilanova del Vallès  
Telf. 93 842 02 76

**RESTAURANT**

**Baix Montseny**  
SALONS PER BANQUETS I CASAMENTS

**VINE ELS DISSABTES AL SOPAR BALL**

Per informació i reserves de taules al Tel: 93 841 12 55  
Ctra Comarcal 251 - Vilalba Sassera