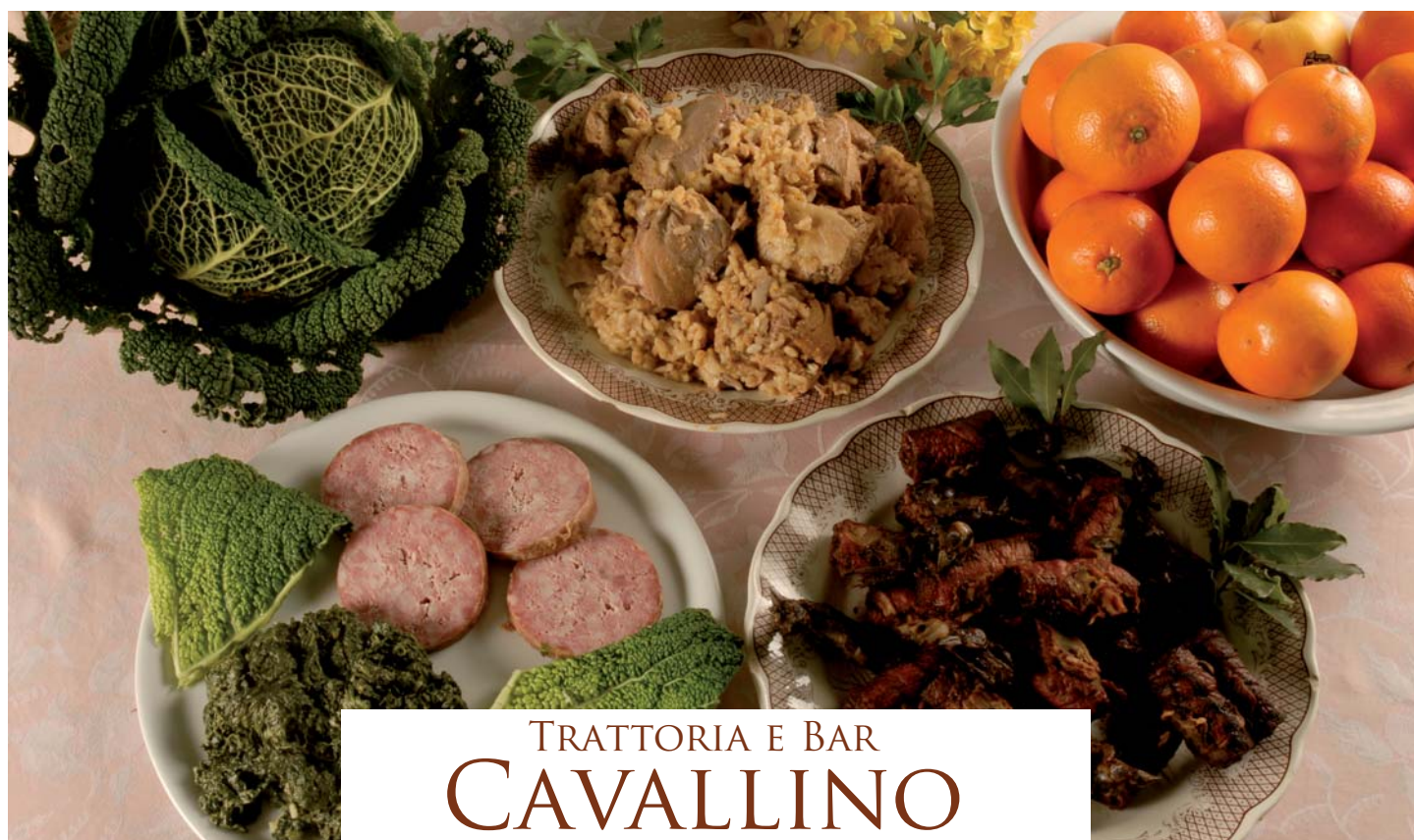




Associazione Comuni Terre Basse

DELLO (Bs), via Roma 65- Tel. 030 9718012

I LUOGHI DEL GUSTO



TRATTORIA E BAR CAVALLINO

Via Indipendenza, 27 - Barbariga Tel: 030-9718119

Situata nel centro storico di Barbariga, la trattoria e bar "Cavallino" rappresenta il classico ambiente informale tipico della Bassa: arredo rustico, spazi interni accoglienti e semplici, servizio cordiale e amichevole. Insomma, pochi fronzoli e molta sostanza. Aperta per la prima volta nel 1970 dalla signora Angiolina, tuttora responsabile della gestione del locale e della cucina con il genero Giacomo Ghirardi, la trattoria propone piatti tipici della tradizione bresciana, con un occhio di riguardo alla selvaggina e alle pietanze di carne. Spiccano nel menù gli immancabili casoncelli di Barbariga, i primi piatti di pasta con i vari salmì (spesso la materia prima per il salmì la procurano i clienti stessi), l'anatra con le verze, la gallina ripiena, le costine coi chiodini, la porchetta e "sua maestà" lo



spiedo. Piccola, ma ben fornita la carta dei vini, con parecchie etichette bresciane e un'oculata selezione di bottiglie provenienti da tutta Italia.

RICETTA Barilocca

Piatto esclusivo di Barbariga. Si tratta, sostanzialmente, di un risotto con funghi porcini e gallina nostrana. In una padella a parte si fa cuocere la gallina a pezzi. I funghi porcini si fanno prima saltare in padella. Si prepara il risotto, partendo dal classico soffritto e aggiungendo mano a mano il brodo di gallina. Quando il riso comincia a cuocere si aggiungono i funghi e la gallina a pezzi. Piatto unico. Per 8 persone 1 kg di riso e una gallina intera.