



AMICI DELLA CUCINA CREMONESE

Corte de'Cortesi, Lunedì 18 Maggio 2009

Cosa mangiamo stasera ?
Cuza gh'è da mangiàa ?

ANTIPASTO: al vassoio con lardo, salame, sformato di verdure, polenta e salsa d'acciughe.
ANTIPAST: In söl tejéer, Làart, Salàm, Sfurmàat de verdüre, Pulèenta e Gösafèr.

PRIMI: Marubini in salsa di noci, Risotto con rapa rossa e crema di gorgonzola
I PRÍM: Marübéen in sàalsa de nùus; Rizòt cun bidaràava e strachiin véert.

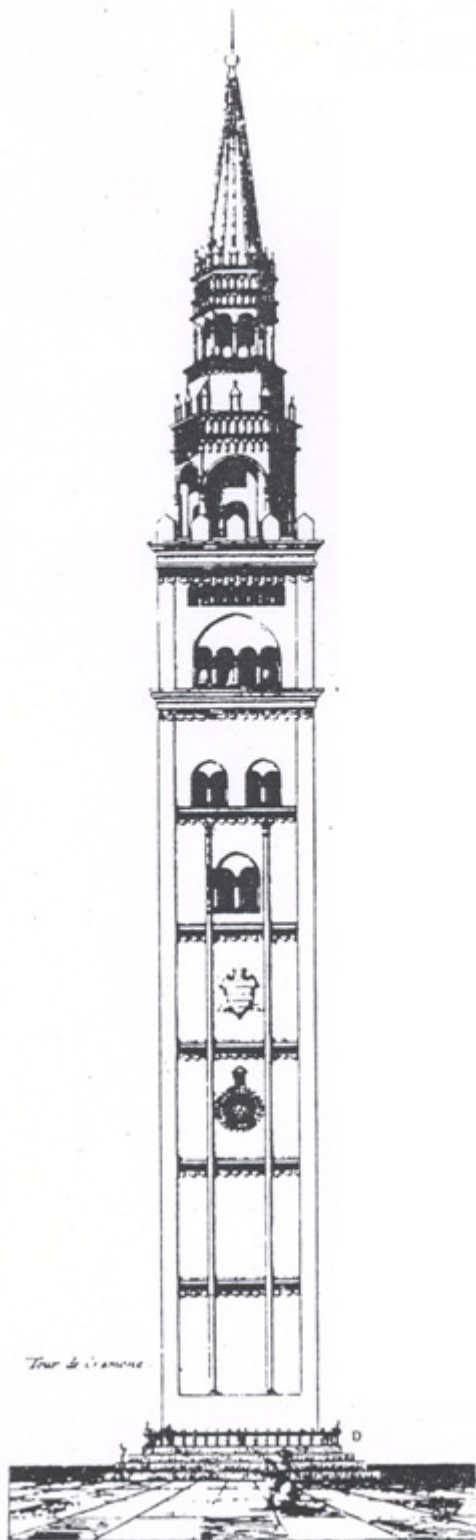
SECONDO: Coscia d'oca con castagne.
SECÓONT: Còsa d'òoca cun le castàgne

DOLCI: Tris della casa.
DE DÙULS: Tris de bóombi de la càaza

CAFFÈ:
CAFÈ:

VINI: Bianco Verdea di S. Colombano.
Rosso frizzante di S.Colombano.
I VÉEN: Biànch; Verdea de S.Culumbàan
Rùs che spöma de S. Culumbàan

ACQUA: Minerale naturale e frizzante
AQUA: Gazàada e no



Amici della Cucina Cremonese - Museo della civiltà contadina presso la cascina Cambonino



Piatto da valutare:

RISOTTO ALLA RAPA ROSSA E CREMA DI GORGONZOLA

La RICETTA

INGREDIENTI (per 6 persone):

1 cipollotto fresco, 1 rapa rossa di 150 gr cotta al forno, Riso vialone nano, IGT veronese 500 gr., Brodo vegetale, Olio extravergine di oliva, Gorgonzola dolce 150 gr., Latte intero 1 bicchiere, Vino bianco secco ½ bicchiere, 3 cubetti di ghiaccio, Burro

PROCEDIMENTO:

Tritate il cipollotto e fatelo rosolare a fuoco basso con olio extravergine di oliva. Aggiungete il riso e tostatelo con mezzo bicchiere di vino bianco secco. Aggiungete poi un mestolo di brodo alla volta a mano a mano che si asciuga.

Nel frattempo: passate la rapa rossa, precedentemente cotta, nel frullatore con due o tre cubetti di ghiaccio fino a farla diventare un passato omogeneo senza grumi; create la crema di gorgonzola facendo sciogliere la fetta di formaggio in un tegame aggiungendo poco alla volta il latte intero fino a formare una crema densa e filante.

Dopo circa 15 minuti aggiungete il passato di rapa rossa. Quando il riso ritorna in ebollizione, spegnete il fuoco, aggiungete sale a piacere e mantecate con burro.

Impiattate il risotto e con un cucchiaino versate la crema di gorgonzola creando strisce, cerchi o qualsiasi altro disegno a vostro piacimento.

ANNOTAZIONI
