

Locanda Palazzo Folcieri  
Via Roma, 2  
VOLONGO (CR)



Tel. 0372 846019

## AMICI DELLA CUCINA CREMONESE

Volongo, Lunedì 28 Settembre 2009

Cosa mangiamo stasera ?  
Cuza gh'è da mangiàa ?

---

**ANTIPASTI:** Misto di salumi al tagliere,  
polentine guarnite, frittatine.  
**ANTIPÀST:** Miisto de salöm al tejéer, pulentine,  
fritadine.

**PRIMI:** Risotto fiocchetto e porri, Tagliatelle con  
salmi d'anatra  
**I PRÍM:** Rizòt cun pòr e fiuchèt; Tajadéle cun  
salmi de nadrina

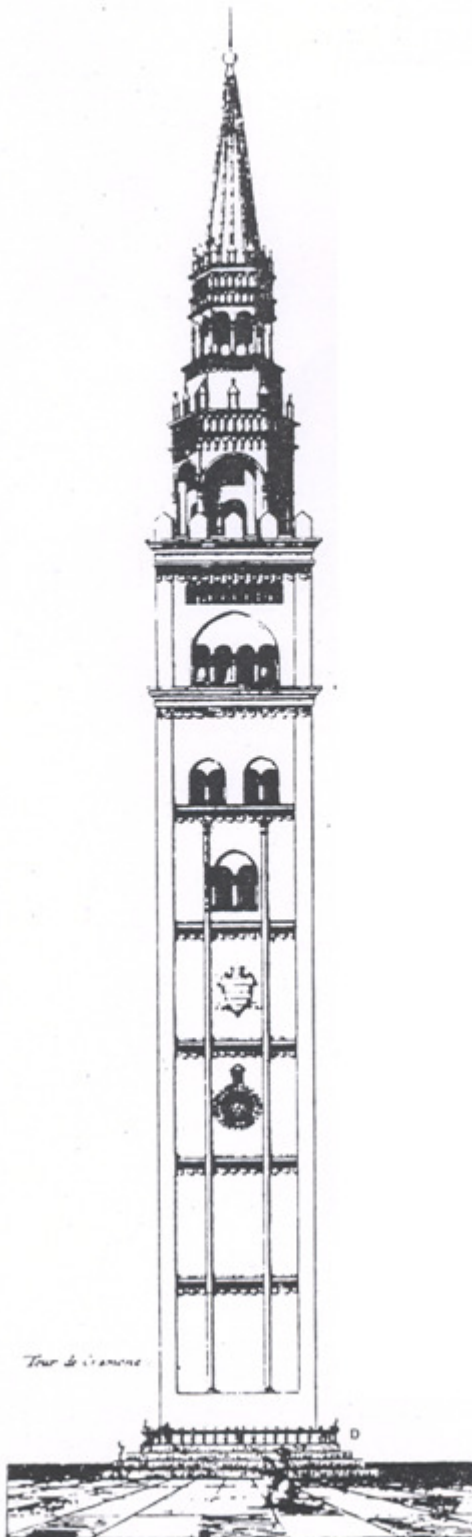
**SECONDI:** Oca al forno, Puntine di maiale al  
Refosco con polenta taragna  
**I SECÓONT:** Óoca al fùurno; Puntine de nimàal  
al refosco e pulèenta taragna

**DOLCE:** Gelato artigianale al fior di latte  
**EL BÓOMBO:** Gelàato artigianàal al fiùur de làt

**CAFFE'**  
**CAFÈ:**

**VINI:** Prosecco in caraffa, Cabernet  
**I VÉEN:** Prusèch che spöma (in caràfa),  
Cabernèt.

**ACQUA:** Frizzante e naturale  
**ACQUA:** Gazàada e no



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



## Risotto fiocchetto e porri

### La RICETTA

---

---

#### Ingredienti per 4 persone:

- 320 gr. di riso carnaroli
  - 4 porri (solo la parte bianca)
  - 100 gr. Fiocchetto a dadini
  - 50 gr. Burro
  - 20 gr. Crema di latte
  - 50 gr. Grana grattugiato
- sale, vino bianco, brodo di gallina q.b.

Tagliare i porri a rondelle e stufarli con una noce di burro e sale.  
Aggiungere un mestolino di brodo e cuocere piano per 15 minuti.  
Tostare il riso con un po' di burro e sfumare con vino bianco; aggiungere brodo e i porri. Portare a cottura aggiungendo il brodo poco per volta.  
Mantecare con una noce di burro, grana, crema di latte e lasciarlo riposare per un minuto.  
Decorare con una rosetta di fiocchetto e rametto di rosmarino.

---

#### ANNOTAZIONI

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---