

RISTORANTE
"LA CANTINA DI BACCO"
Via Cavatigozzi 34
SESTO ED UNITI
Tel. 0373-710992



AMICI DELLA CUCINA CREMONESE

Sesto ed Uniti, 19 Ottobre 2009

Cosa mangiamo stasera ?
Cuza gh'è da mangiàa ?

Aperitivo : Prosecco

Aperitiif per salütàase: Prosèch

Polenta abbrustolita con il lardo;

Pulèenta brestuliida cun èl làart;

Ossa di maiale a scottadito;

Òs de nimàal a scòtadiit;

Salame da pentola con fonduta;

Salàm de pügnata cun la fundiida;

Verze matte;

Véeze màte;

Maccheroncini di pasta fresca con pistume e chiodini;

Macheruniin de pàasta fresca cun pistöm e cjudéi;

Polenta fresca con: Costine di maiale con le verze, Cotechino, Coppa arrosto;

Pulèenta fresca cun: Custine de nimàal cun le véerze, Cudeghiin, Cùpa a ròst;

Sbrisolosa con lo zabaione.

Pèr indulsìise la bùca: Sbrisulùusa cun èl zambajòn.

CAFFE':

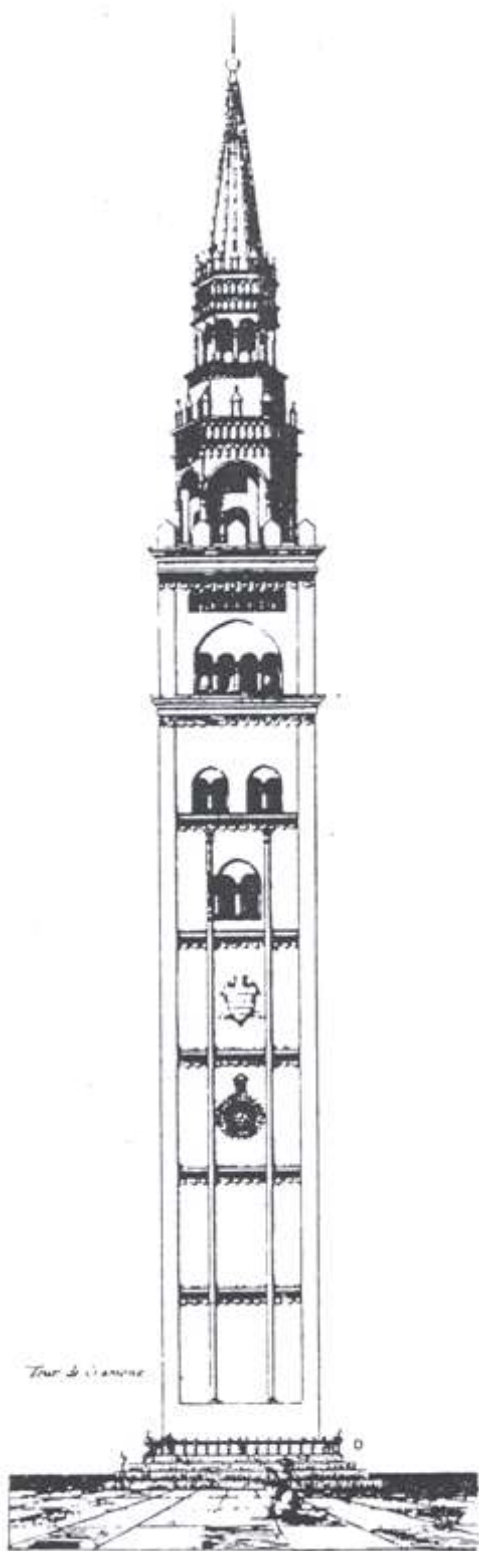
CAFÈ:

I VINI: Rossi: Casa rossa Oltrepò, Barbera Oltrepò, Bianchi: Pinot nero Oltrepò

I VÉEN: Rùs: Casa rossa Oltrepò, Barbera Oltrepò, Biàach: Pinó "nero" Oltrepò

ACQUA: Frizzante e naturale

ACQUA: Gazàada e no.



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

RISTORANTE
"LA CANTINA DI BACCO"
Via Cavatigozzi 34
SESTO ED UNITI
Tel. 0373-710992



Piatto da valutare:

Maccheroncini di pasta fresca con pistume e pioppini

La RICETTA

DOSI PER SEI PERSONE

400 gr. di maccheroncini freschi;
150 gr. di funghi pioppini;
250 gr. di pesto di maiale;
uno spicchio d'aglio;
mezza cipolla;
due pomodori freschi;
mezzo bicchiere di vino bianco.

PROCEDIMENTO:

Pulire i pioppini, lavarli e sbollentarli per circa venti minuti in acqua salata, poi scolarli.

Preparare un fondo con la cipolla e l'aglio tritati, aggiungere il pesto di maiale spezzettato, i pioppini e bagnare con mezzo bicchiere di vino bianco; fare evaporare ed unire i pomodori tagliati a dadini, correggere con sale pepe e dado, cuocere per dieci minuti; scolare la pasta precedentemente cotta ed unire il tutto.

ANNOTAZIONI
