

Trattoria "El Sorbir"
Via Dante 145
CREMONA
Tel. 0372.378571



AMICI DELLA CUCINA CREMONESE

13 Novembre 2009 - Cena di S. Omobono

Cosa mangiamo stasera ?
Cuza gh'è da mangiàa ?

Aperitivo: Prosecco e cialde di grana

Apritiif: Prusèch cun sgaje de gràana.

Primi: Risotto con le pere e provolone
Valpadana, Marubini in brodo

I Prim: Rizòt cun i péer e càcio Valpadana.
Marübéen in bróot.

Secondi: Guancialino di maiale stufato con
polenta e finocchi al burro

Secóont: Gòolta de nimàal stüada cun pulènta
Scartuséen al butéer

Dolci: Torta pasticcino

El bóombo: Tùurta pastiséen

Caffè

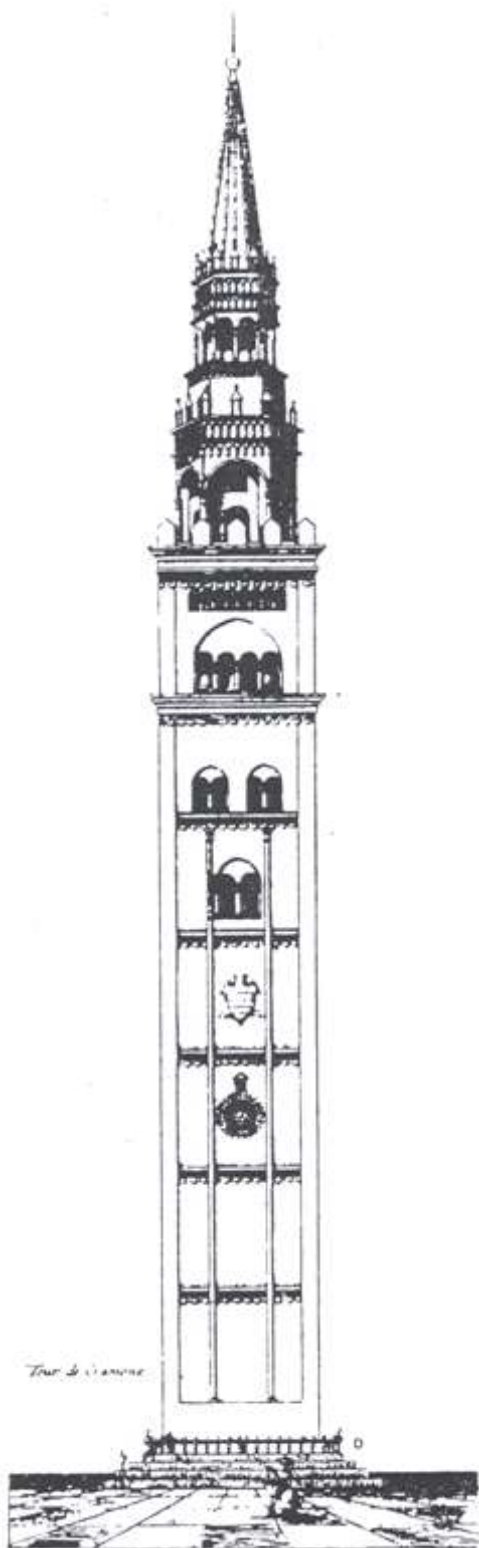
Cafè:

Vini: Moscato Terre del Barolo, Prosecco
Ca' Vittoria, Barbera del Monferrato
Az. Agr. Boffa

I Véen: Biàanch; Prusèch e Muscàat.
Rùs; Barbéera del Munferàat.

Acqua: Frizzante e Naturale

Àqua: Gazàada e Nò



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

Trattoria "El Sorbir"
Via Dante 145
CREMONA
Tel. 0372.378571



Piatto da valutare:

Risotto con le pere e provolone Valpadana

La RICETTA

Ingredienti:

320 gr. di riso Carnaroli; 120 gr. di pere Kaiser; 160 gr. di Provolone Valpadana semipiccante; ½ cipolla; 80 gr. di burro; vino bianco e brodo di carne.

Procedimento:

in una casseruola porre metà burro con le pere precedentemente tagliate a pezzetti e rosolarle dolcemente.

Prendere una padella capiente e rosolare la cipolla con il resto del burro, aggiungere il riso, tostarlo per due minuti ed aggiungere il vino.

Cuocere il riso con del brodo caldo ed a metà cottura aggiungere le pere ed il provolone precedentemente sminuzzato.

Completare la cottura con dell'altro brodo.

ATTENZIONE !!! Se si usa un brodo saporito e dell'ottimo provolone non aggiungere sale.

ANNOTAZIONI

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