

Osteria del Melograno
Via Aporti 25
CREMONA



Tel. 0372/31863

AMICI DELLA CUCINA CREMONESE

Cremona, 27 Febbraio 2012

Cosa mangiamo stasera ?
Cuza gh'è da mangià ?

Antipasto:

Insalatina rinascimentale di faraona con cialde di Grana Padano, cavolo cappuccio caramellato e ristretto al Balsamico

Primi:

Risotto con crema di barbabietole e salsa di formaggio erborinato

Marubini cremonesi in salsa di pancetta e castagne

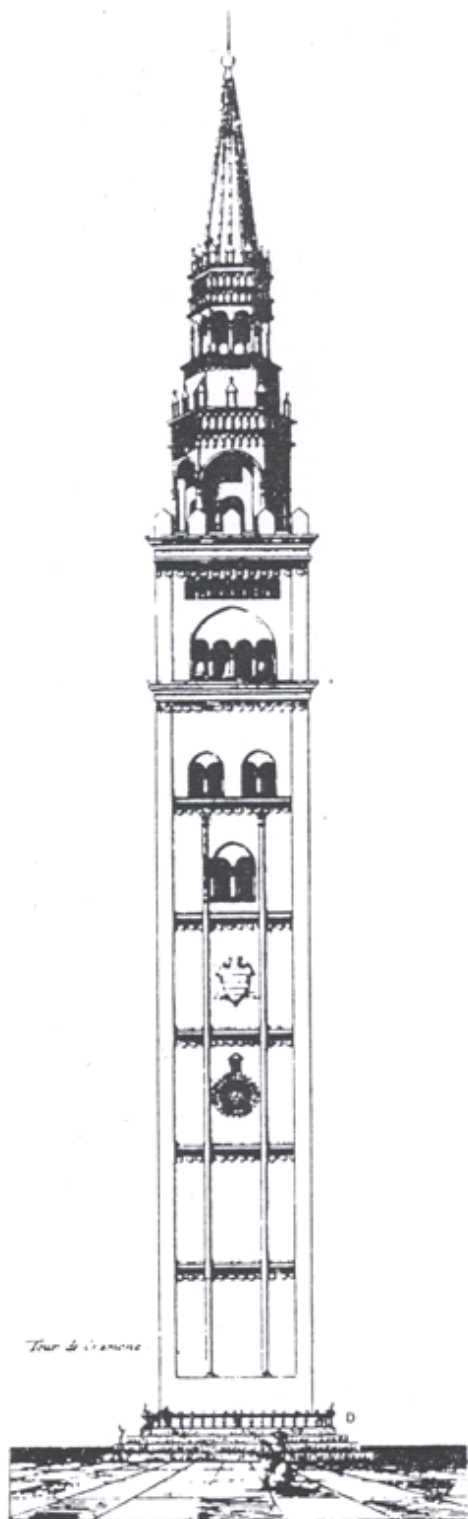
Secondo:

**Guancialino di suino stufato al profumo di liquirizia
polentina fresca**

Dessert:

Variante di sbrisolona cremonese con salsa di lamponi e spuma di zabaione

Acqua, gutturnio colli piacentini doc, caffè



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



Tel. 0372/31863

Piatto da valutare:

Guancialino di suino stufato al profumo di liquirizia

La RICETTA

Ingredienti per 4 pax:

8 guancialini di maiale, 1 cipolla, 2 carote, 1 costa di sedano, 2 foglie di alloro, 1 lt vino rosso, qualche bacca di ginepro, sale, pepe, olio extravergine di oliva, farina, 10 tronchetti di liquirizia purissima finemente tritati.

Mettere la carne a marinare con cipolla, sedano, carote, alloro e ginepro per 24 ore coperta dal vino rosso. Una volta marinata, separare la carne, la verdura e il vino. Con la verdura fare un soffritto con un cucchiaio di olio extravergine di oliva, infarinare i guancialini e rosolare nel soffritto avendo cura di girarli per ottenere una rosolatura uniforme. Versare il vino rosso della marinatura e la liquirizia tritata e portare ad ebollizione, coprendo con un coperchio, quindi abbassare la fiamma e lasciare in cottura a fuoco basso per circa 2 ore e 1/2 avendo cura di controllare che il guanciaie sia sempre coperto dal liquido di cottura. All'occorrenza aggiungere un po' di brodo di carne. A fine cottura scolare i guancialini, tenere in caldo, fare restringere la salsa di cottura e legare con un cucchiaino di fecola di patate o amido di mais. Cospargere i guancialini con la salsa ottenuta.

ANNOTAZIONI

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