

Osteria del Borgo  
Piazza S.Materno, 10  
Fraz. Zanengo  
Grumello Cremonese (CR)  
Tel. 0372 729775



## AMICI DELLA CUCINA CREMONESE

Zanengo, 26 Marzo 2012

Cosa mangiamo stasera ?  
Cuza gh'è da mangià ?

---

**Antipasti:**

Salumi misti, peperonata, sottoli

**Primo:**

Tortelli verdi al ripieno di anatra con vellutata di pomodoro

**Secondo:**

Stinco al forno alla birra rossa con carotine, piselli e patate al forno

**Dolci:**

Crostata di Pizzighettone  
Tiramisù

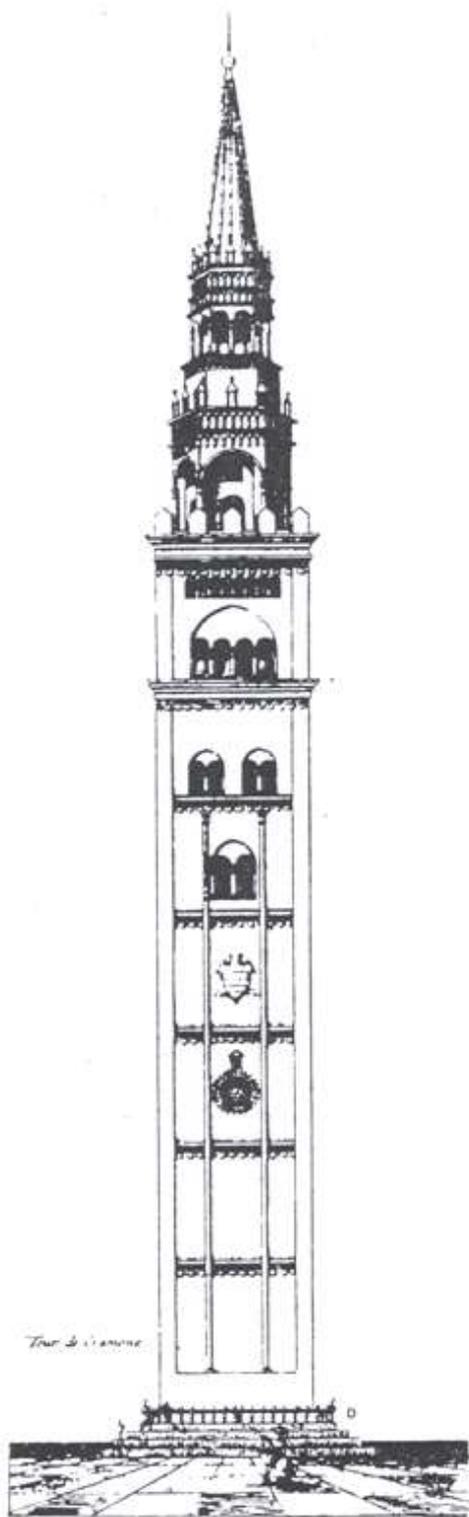
**Vino bianco:**

Ortrugo "Costa Binelli"

**Vino rosso:**

Chianti al fiasco "Montelonti"  
Acqua naturale e frizzante

Caffè



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

Osteria del Borgo  
Piazza S.Materno, 10  
Fraz. Zanengo  
Grumello Cremonese (CR)  
Tel. 0372 729775



---

Piatto da valutare:

## Tortelli verdi al ripieno di anatra

### La RICETTA

---

**PER LA PASTA:** farina 00 600g, semola 400g, uova intere 8, spinaci lessati 200g, olio d'oliva, sale.

**PER RIPIENO:** anatra disossata, sedano, carote, cipolle, aglio, alloro, concentrato di pomodoro, vino rosso fermo, grana padano 14mesi, sale e pepe.

**PROCEDIMENTO:** dopo averli lessati, strizzati e raffreddati, frullare gli spinaci con le uova, disporre a fontana le farine ed impastare.

In una casseruola soffriggere sedano, carote, cipolle, aglio e due foglie d'alloro con un goccio d'olio ed una noce di burro aggiungervi l'anatra spolpata, appena imbrunisce aggiungervi il concentrato e il vino rosso fino a coprirla e lasciar cuocere fino a che non vi saranno più tracce di liquido. Tritare il tutto in maniera grossolana preferibilmente a coltello aggiungervi il parmigiano e aggiustare di sapore.

Ottenuti il ripieno e la pasta cominciare a creare i tortelli 5X5cm.

---

#### ANNOTAZIONI

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

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