

RISTORANTE AL VALENTINO
Via Alessandro Manzoni, 27 -
Castelnuovo del Zappa
Castelverde (CR)
tel: 0372.427557



AMICI DELLA CUCINA CREMONESE

Castelnuovo del Zappa, 23 Aprile 2012

Cosa mangiamo stasera ?
Cuza gh'è da mangià ?

Antipasti: Patè di fegatini con crostini, Frittata con erbe di stagione, Giardiniera di verdure

Antipàst: Paté de fideghiin, Fritàada cun èerbe de stagion, Giardiniera de verdüre.

Primi: Risotto con le ortiche, Gnocchi rosa di patate con punte di asparagi

De prim: Rizòt cun le urtiighe, Gnòch ròoza de pùmdetèra e póonte de spàres.

Secondi: Arrosto primavera con macedonia di verdure

De secóont: Ròst primavera cun macedonia de verdüre.

Dessert: Budino della nonna con salsa alla vaniglia

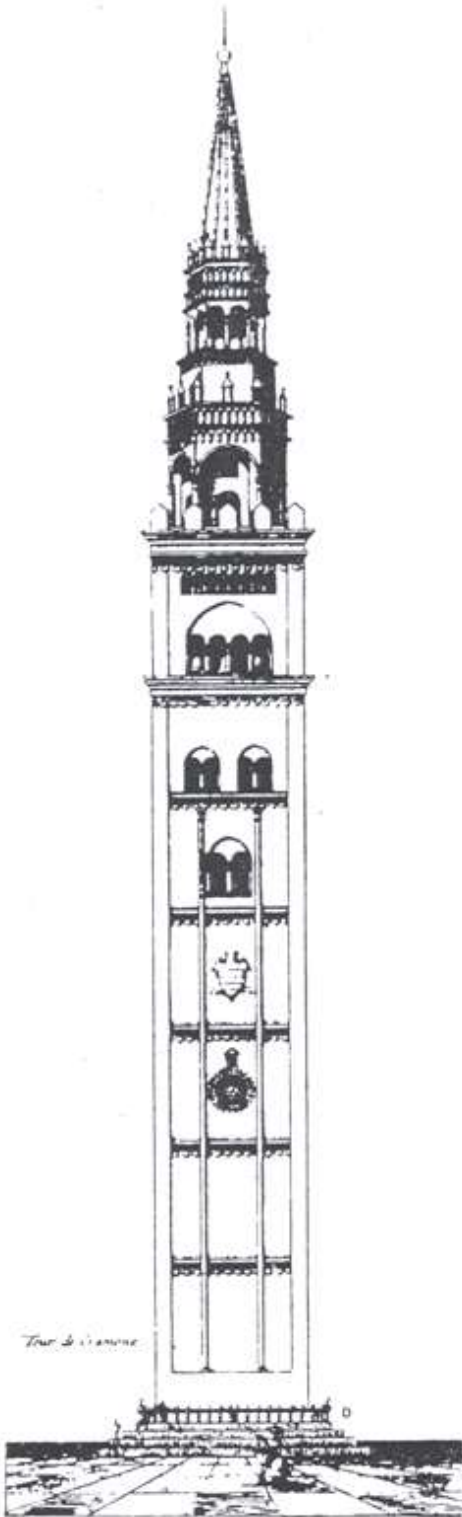
El bóombo: Budéen de la nòona cun sàalsa de vaniglia

Vini: Bianchi e rossi della Franciacorta e Moscato d'Asti

I véen: Biànch e rùs "Franciacorta" Muscàat de Asti.

Acqua: Frizzante e naturale

Aqua: Gazàada e no.



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



Piatto da valutare:

Risotto con le ortiche

La RICETTA

Ingredienti per 4 persone:

- 300 g di riso Carnaroli
- burro
- olio
- una cipolla
- vino bianco
- ortiche novelle
- brodo vegetale

Esecuzione:

Raccogliere una manciata di punte di ortiche novelle, lavarle, scottarle in acqua bollente e tritarle grossolanamente.

Imbiondire nel frattempo la cipolla tritata in olio e burro, aggiungere il riso e farlo tostare.

Bagnare il riso con il vino bianco e sfumarlo. Proseguire la cottura unendo un mestolo di brodo bollente.

Aggiungere le ortiche tritate continuando la cottura unendo poco a poco il brodo necessario.

Tenere il riso al dente e aggiungere un poco di burro per mantecarlo.

Mantenerlo all'onda.

ANNOTAZIONI
