



## AMICI DELLA CUCINA CREMONESE

Annicco, 29 Ottobre 2012

Cosa mangiamo stasera ?  
Cuza gh'è da mangiàa ?

---

**Antipasti:** Salumi nostrani, polentina con gorgonzola, frittata, verdure grigliate, sfilacci di pollo.

**Antipàst:** Salöm nustràan, pulentina cun strachiin, Fritàada , Verdüre a la grìgria, Biàanch de pùl a listine.

**Primi:** Risotto zucca e salsiccia, Casoncelli.  
**De prim:** Rizòt de söca e lüganega, Cazunséi.

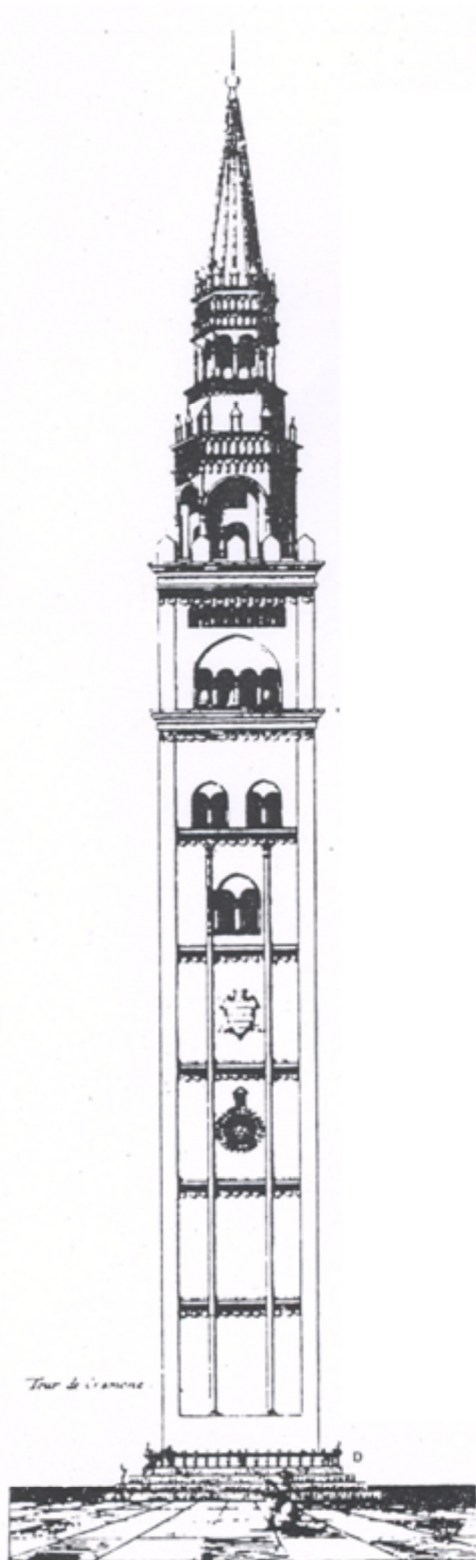
**Secondi:** Arrosto di vitello farcito, coniglio arrosto.  
**De secóont:** Ròst de vitél farsiiit, Dunél a ròst.

**Dolci:** Torte miste.  
**El bóombo:** Èn miïsto de tùurte.

**Caffè:**  
**Cafè:**

**Vini:** Bianco Ortrugo, rosso Gutturnio.  
**I véen:** Biàanch, Ortrügo, Rüs, Gutùurnio, Cantine Montesissa

**Acqua:** Gassata e naturale.  
**Aqua:** Gazàada e no.





**Piatto da valutare:**

## **Risotto zucca e salsiccia**

### **La RICETTA**

---

**Si prepara il soffritto con scalogno, cubetti di zucca e di salsiccia.**

**Si butta il riso arborio sbollentando con brodo di carne di manzo (no dado); a parte si prepara una purea di zucca da utilizzare insieme a burro e parmigiano per mantecare il risotto al termine dei venti minuti di cottura.**

---

#### **ANNOTAZIONI**

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---