



AMICI DELLA CUCINA CREMONESE

Castelverde, 3 Febbraio 2014

Cosa mangiamo stasera ?
Cuza gh'è da mangià ?

Antipasto: Salame pregiato di Cremona 12 mesi, Pancetta con verdure in agrodolce
Antipàst: Salàm de Cremùna de 12 méés, Panséta cun verdüüre in agherdùuls

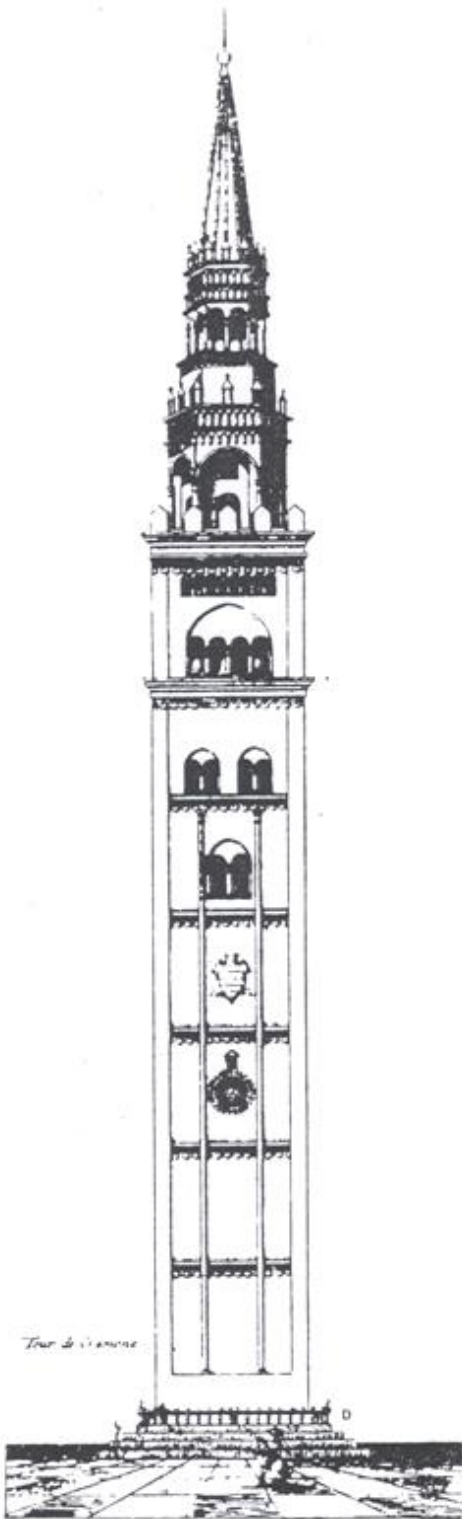
Primo : Straciamus Cremonese (Pasta con fagioli), Risotto alla malvasie e Parmigiano Auricchio di 36 mesi
De Prim: Straciamüü (pàasta cun i fazóoi), Rizòt a la malvazia e gràana Auricchio

Secondi : Lombata con composta di cipolle in agrodolce
De Secóont: Lóonsa cun sàalsa de sigùle in agherdùuls

Dolce: Torta paradiso con crema di Mascherpone
El Bóombo: Tùurta Paradiis cun créma de mascherpòn.

Vini: Malvasia e Gutturnio della cantina Vicobarone
I Véen: Malvazia e Gutùurnio de la cantina de Vichbaròn.

Acqua e Caffè
Aqua: gazàada e no



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



tel.0372\427720

Piatto da valutare:

Straciamus Cremonese

La RICETTA

1. Mettere a bagno i fagioli borlotti per 12 ore in acqua fredda.
2. Una volta ammolati i fagioli farli sobbollire in acqua non salata per 45 minuti.
3. Nello stesso tempo preparare un brodo vegetale con sedano e carote precedentemente spellati.
4. Ultimata la precottura dei fagioli frullarne i 3/4 e passare al setaccio.
5. Preparare un leggero soffritto con olio Extravergine di Oliva cipolla tritata ed aglio intero vestito, il quale poi si toglierà appena comincia a prendere colore.
6. Appena tolto l'aglio aggiungere la crema di fagioli ed il restante dei fagioli interi.
7. Portare a densità desiderata aggiungendo il brodo vegetale.
8. Raggiunta la densità desiderata aggiungere gli "straciamus" (sfogliata di pasta fresca mal tagliata).
9. Appena prima di servire mettere al punto di sale e pepe.
10. Servire in piatto fondo con un generoso filo d'olio EVO

Per gli amanti della tradizione sostituire nel soffritto l'EVO con un pesto di lardo e pochissimo rosmarino.

ANNOTAZIONI
