



## **AMICI DELLA CUCINA CREMONESE**

**Pieve Terzagni, 26 Maggio 2014**

**Cosa mangiamo stasera ?  
Cuza gh'è da mangià ?**

---

**Antipasto:**

**Tortino di sfoglia al provolone dolce, salsa di asparagi e pancetta affumicata**

**Primi:**

**Risotto alle ortiche e quartiolo, Tortello di ricotta e borraggine al burro e salvia**

**Secondo:**

**Arrosto di manzo tiepido al pepe verde con patate al forno e verdure padellate**

**Dolce:**

**Bavarese alle fragole con gelato alla crema**

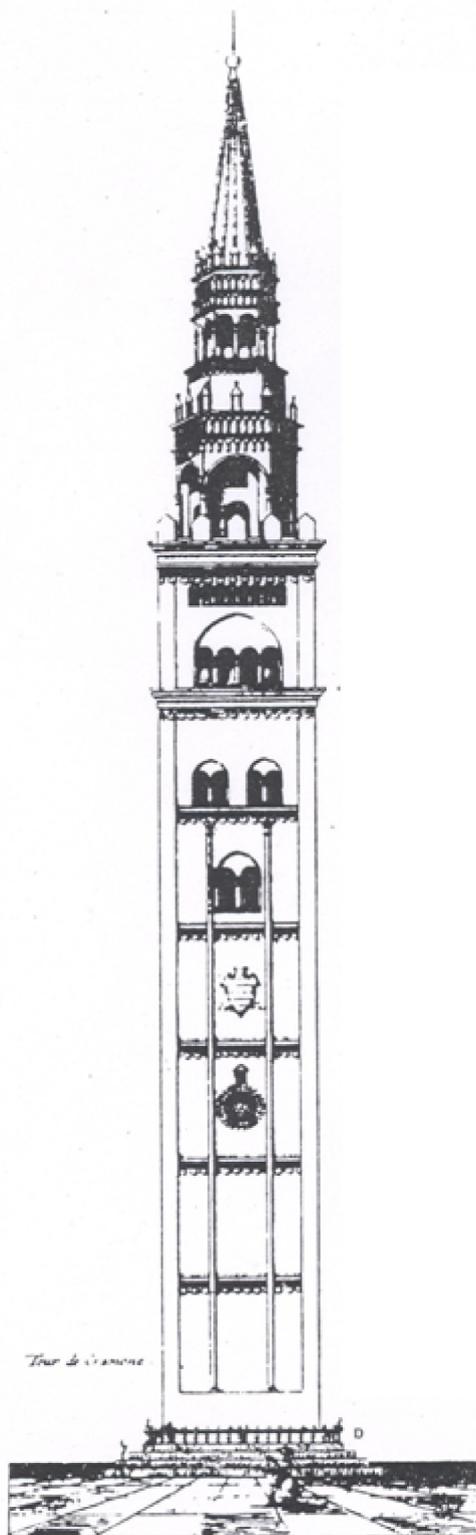
**Vini:**

**Gutturnio frizzante e Ortrugo Azienda agricola "Il Castello"**

**Acqua:**

**Frizzante e naturale**

**Caffè**





---

Piatto da valutare:

## Tortello di ricotta e borraggine al burro e salvia

### **La RICETTA**

---

Lavare molto bene in acqua le foglie e fiori della borraggine, scottarli in acqua salata, scolarli, strizzarli e poi tritarli fine a mano.

Unire quindi la ricotta fresca formaggio parmigiano grattugiato sale pepe e noce moscata.

Tirare la pasta fresca molto sottile farcire quindi con il ripieno, ricoprire lo stato superiore con altrettanta pasta fresca, e tagliare i tortelli con l'aiuto di un coppa pasta.

Cuocere in acqua salata per circa 5/6minuti i tortelli e poi saltare in padella con del burro fuso aromatizzato con le foglie di salvia fresca.

Servire con una spolverata di grana grattugiato.

---

#### ANNOTAZIONI

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---