

TAVERNA LA BOTTE
Via Porta Marzia, 5/a

Cremona
Tel. 0372 29640



AMICI DELLA CUCINA CREMONESE

Cremona, 24 Novembre 2014

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

Antipasto:
Flan di zucchine con Grana Padano;

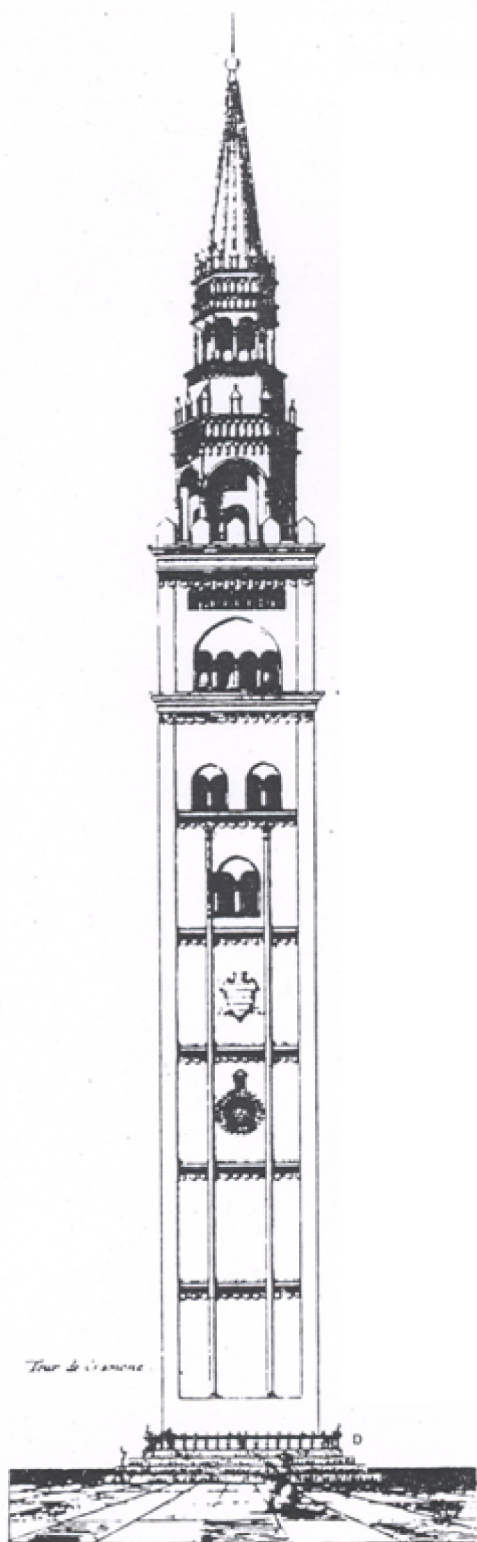
Primo piatto:
Tortelli di zucca al burro e salvia;

Secondo piatto:
Brasato con polenta;

Dessert:
Mousse al torrone.

Vini:
Prosecco cantina Valdoca, Gutturnio cantina Luretta.

Acqua:
Gassata e Naturale



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



Piatto da valutare:

Brasato con polenta

La RICETTA

Fare il soffritto (carota, sedano e cipolla) con poco burro e olio.

Aggiungere la copertina di manzo (dopo averla marinata per almeno un giorno nel vino rosso con cipolle, carote, sedano, alloro e chiodi di garofano).

Farla rosolare da entrambi i lati e poi aggiungere tutte le verdure della marinatura avendo cura di togliere le foglie d'alloro e i chiodi di garofano e parte del vino rosso.

Far cuocere per circa 2 ore a fuoco lento, togliere le verdure, passarle e rimetterle nel tegame insieme alla carne aggiungendo dei funghi secchi (precedentemente ammollati) e salare.

Cuocere per circa un ora e mezza.

ANNOTAZIONI
