



## AMICI DELLA CUCINA CREMONESE

Cremona, 24 Ottobre 2016

Cosa mangiamo stasera ?  
Cuza gh'è da mangiàa ?

---

---

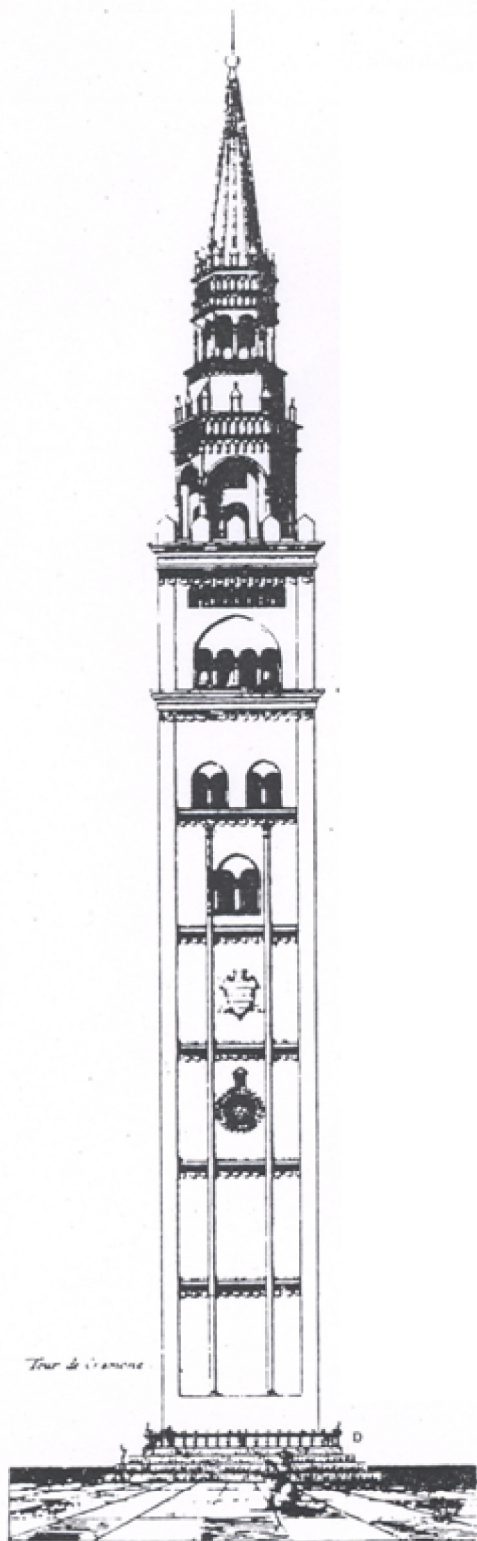
**Antipasto :**  
polpette — salame cremonese — nervetti —  
frittata con porri e patate

**Primo :**  
marubini ai tre brodi - trippa di foio

**Secondo :**  
stracotto d'asino con polenta

**Dessert :**  
salame di cioccolato con panna montata

**Bevande:**  
acqua gasata e non — gutturnio frizzante -  
malvasia secco



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



Tel. 0372 38233

Piatto da valutare:

## Stracotto d'asino con polenta

### La RICETTA

---

**Ingredienti :** polpa di asino ( fesa ) ; vino rosso ; carote ; cipolle ; sedano ; brodo di carne ; pancetta ; olio ; burro ; salsa di pomodoro ; aglio ; sale ; pepe .

**Praticare alcune incisioni nella polpa di asino.**

**Tagliare a metà il pezzo di pancetta.**

**Tagliare la prima metà a striscioline e l'altra tritata. Adoperare le striscioline per lardellare la carne infilando nei fori anche filettini di aglio.**

**Legare la carne con lo spago incolore e adagiare nella casseruola.**

**Mondare e lavare le verdure poi tritarle. Unire le verdure alla carne assieme alla pancetta, irrorare il tutto con olio, aggiungere il burro, quindi far rosolare a fuoco medio, girando più volte la carne bagnandola con poco vino per volta.**

**Scaldare il brodo e sciogliere la salsa di pomodoro. Aspettare che il vino sia evaporato ed aggiungere il brodo. Unire sale e pepe. Incoperchiare il recipiente e far proseguire la cottura a fuoco molto dolce rigirando ogni tanto la carne.**

---

#### ANNOTAZIONI

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---