

Ristorante LA GOLENA  
Via Poderetto 22

BOSCO EX PARMIGIANO  
Tel. 0372 463193



## AMICI DELLA CUCINA CREMONESE

Cremona, 28 Novembre 2016

Cosa mangiamo stasera ?  
Cuza gh'è da mangiàa ?

---

antipasto : Vellutata di zucca con crocchette  
di provolone e crostini di pane integrale

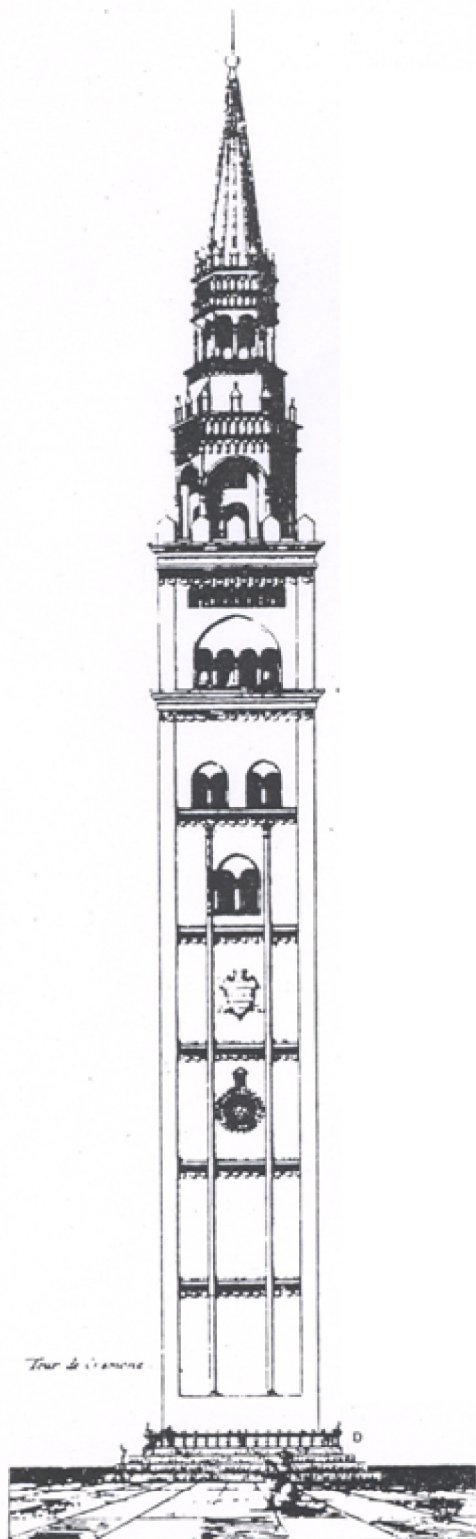
Primi : Risotto mantecato con pasta di  
salame e verza croccante; Tortelli di fagiolo  
con burro al tartufo di golena

Secondo : Coscia d'oca in confite con polenta  
e composta di pere

Dessert : Budino di castagne con confettura  
di fichi allo zenzero

Bevande: acqua gasata e non

Vini: pinot nero vinificato in bianco cantine  
Faravelli; gutturnio fermo e frizzante cantine  
Bacchini



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



---

Piatto da valutare:

## Tortelli di fagiano al tartufo di golena

### La RICETTA

---

---

**Ingredienti:** fagiano, sedano, carote, cipolla, olio, burro, pancetta, ginepro, salvia, rosmarino, alloro, sale e pepe, cognac, vino bianco, brodo, uova, parmigiano grattugiato, noce moscata, tartufo

**Per la pasta all'uovo:** 500gr farina bianca, 5 uova, sale, olio

Pulire i fagiani e rosolarli in una casseruola con olio, burro pancetta, aromi e ginepro. Salare e pepare. Aggiungere le verdure e continuare a rosolare, sfumare con il cognac, far evaporare, bagnare con il vino bianco poi continuare la cottura aggiungendo un po di brodo. A cottura terminata spolare i fagiani, deglassare il fondo di cottura. Tritare la carne di fagiano al coltello, unire il suo fondo, il parmigiano, le uova, un pizzico di noce moscata e il tartufo affettato. Impastare omogeneamente.

A parte preparare la pasta all'uovo, stenderla e disporvi delle palline di ripieno a distanza regolare. Ricoprire con un altro strato di pasta e formare dei tortelli aiutandosi con un coppa pasta. Cuocere i tortelli in abbondante acqua salata, scolare e saltare in padella con burro, salvia e un poco del fondo di cottura dei fagiani.

Servire ben caldi.

---

#### ANNOTAZIONI

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---