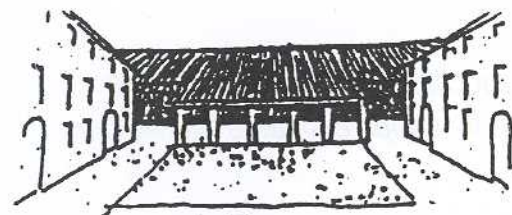


Annotazioni:



amici della cucina cremonese

**Presso Museo della Civiltà Contadina
Cascina Cambonino
26100 Cremona**

Segreteria: ASSOCIAZIONE COMMERCianti – Cremona
Via Manzoni, 2 – tel. 0372/567611

Lunedì 21 marzo 2005 ore 20,00

**Osteria del mento
Via Landi, 105 – Bosco ex Parmigiano (CR) –
tel. 0372.455933**

Antipasti:

Sformato di zucchine in salsa di provolone
Prosciutto crudo, coppa e salame cremonese

Primi:

Tagliatelle agli aromi
Chicche di ricotta in salsa di crostacei

Secondi:

Arrosto di vitello al forno
Costolette d'agnello alla griglia

Dolci:

Biscotto al cioccolato

Caffè

Vini:

Malvasia secco "Vicobarone"
Gutturnio piacentino
Acqua minerale frizzante e non

Prezzo per persona € 25,00

Piatto da valutare

Chicche di ricotta in salsa di crostacei

Ingredienti per 6 persone e preparazione:

300 gr. di ricotta fresca, 75 gr. di grana padano, 90 gr. di farina bianca OO, n° 3 tuorli d'uovo, noce moscata, sale e pepe q.b.
Impastare il tutto e formare delle chicche.

N° 3 scampi medi, n° 3 gamberi medi, n° 1 scalogno, 1/2 litro di fumetto di pesce, 20 cl. di brandy.

Tostare le carcasse dei crostacei con lo scalogno, aggiungere il brandy e finire con il fumetto di pesce, tagliare a cubetti la polpa di crostacei nella salsa e cuocere per 7/8 minuti.