

OSTERIA ENOTECA "LA PERGOLA"
Via Giuseppina 13
San Giacomo al Campo di
Malagnino (CR)
0372 496619



AMICI DELLA CUCINA CREMONESE

S.Giacomo al Campo 26 Gennaio 2009

Cosa mangiamo stasera ?
Cuza gh'è da mangiàa ?

ANTIPASTO: Salumi misti e frittata

PRIMO: Risotto con funghi

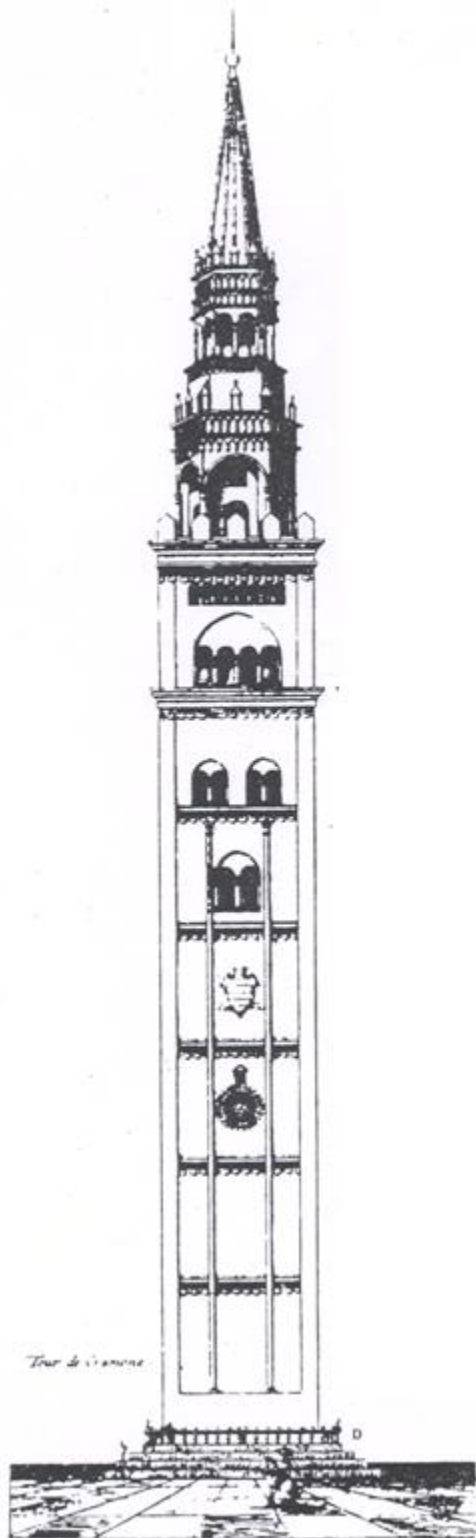
SECONDI: Costine brasate -
Salame da pentola -
Purè di patate e lenticchie

DOLCE: Zabaglione con biscotti

CAFFE'

VINI: Rosso - Lambrusco
Bianco - Monterosso

ACQUA: Gassata e Naturale



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

OSTERIA ENOTECA "LA PERGOLA"
Via Giuseppina 13
San Giacomo al Campo di Malagnino
(CR)
0372 496619



Piatto da valutare:

COSTINE BRASATE

La RICETTA

INGREDIENTI PER 6 PERSONE

3 kg. costine di suino; due cipolle bionde; tre carote; una costa di sedano; un etto di farina; olio, sale e pepe quanto basta; vino rosso - Cabernet, Merlot o Syraz.

Soffritto e rosolatura a fiamma, cottura in forno a 140 gradi per tre ore in teglia coperta.

MODO DI PREPARAZIONE

Tagliare grossolanamente le verdure e soffriggerle, aggiungere le costine infarinate rosolandole per cinque-sei minuti, quindi aggiungere sale e pepe. Quando le costine saranno scottate su tutti i lati coprirle per 80% di vino e 20% di acqua.

Infernare a 140 gradi per tre ore - teglia coperta con stagnola - a cottura ultimata raffreddare il tutto, quindi con un mestolo rimuovere la parte di grassi in sospensione, separare la carne dal sugo, tritare il "SUGO" col pinner, aggiustare la salsa con sale e pepe, rimettere ancora sul fuoco fino al primo bollore, e BUON APPETITO.

ANNOTAZIONI

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