

TRATTORIA "IL MAPPAMONDO"
Via Marchi, 61

VESCOVATO (CR)
0372/830421



AMICI DELLA CUCINA CREMONESE

Vescovato, 23 Febbraio 2009

Cosa mangiamo stasera ?
Cuza gh'è da mangiàa ?

APERITIVO: della casa

ANTIPASTO: salumi misti e tortino di verdure

PRIMI: assaggio di marubini in brodo
lasagnette di zucca e provolone

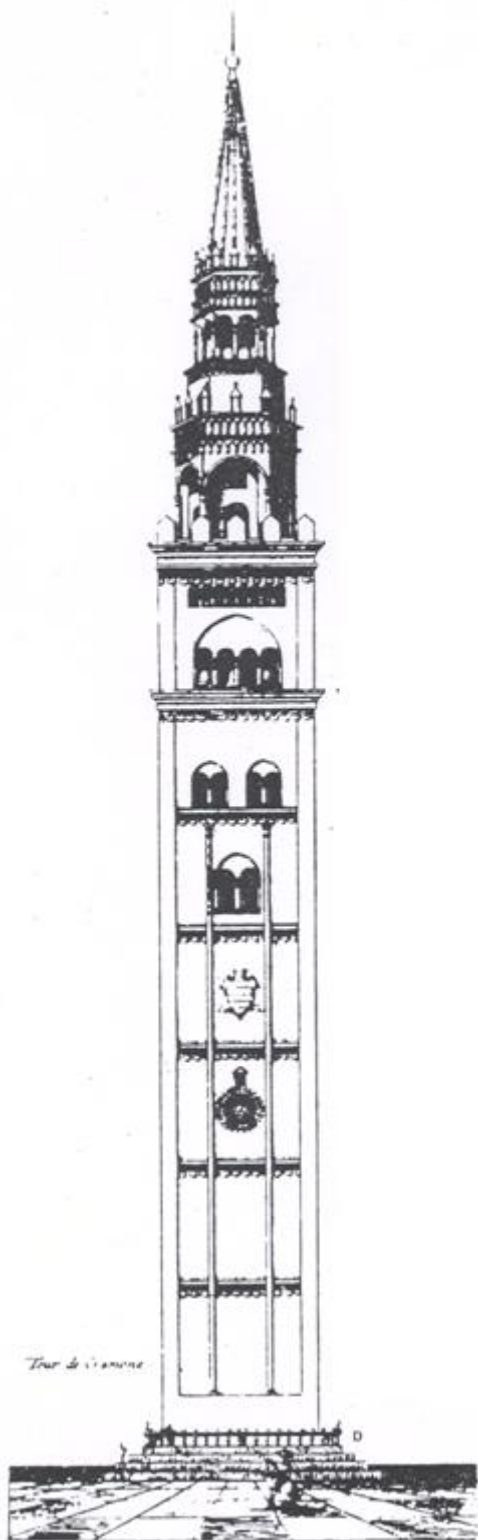
SECONDO: petto d'anatra con funghi porcini e
polenta bianca

DOLCE: dolci di carnevale

CAFFE'

VINI: Pinot grigio di Vanzini
Gutturnio
Teroldego
Moscato

Acqua minerale naturale e frizzante



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

TRATTORIA "IL MAPPAMONDO"
Via Marchi, 61



VESCOVATO (CR)
0372/830421

Piatto da valutare:

LASAGNETTE DI ZUCCA E PROVOLONE

La RICETTA

Ingredienti: una zucca dolce; latte; noce moscata; uova; farina tipo "00"; formaggio grana ; amaretti; provolone val padana; crema di latte.

Preparazione: Tagliare la zucca a fette e farla cuocere al forno; passarla con il passaverdure, aggiungere amaretti, uova, formaggio grana e noce moscata (come se si dovesse fare il ripieno dei tortelli di zucca), aggiungere della besciamella morbida e della crema di latte (l'impasto deve essere piuttosto morbido); far sciogliere il provolone a bagnomaria, aggiungere la besciamella ed insaporirlo a piacere.

Fare la sfoglia con la farina bianca e le uova, tirarla sottile, tagliarla in piccoli quadretti.

Quando tutti gli ingredienti saranno pronti si può assemblare la lasagna, che va fatta nel momento in cui la si deve servire.

In una pentola con abbondante acqua salata far cuocere la pasta per 3/4 minuti, scolarla e metterla nel piatto (due pezzetti per porzione) versare il ripieno di zucca, ancora della pasta (minimo due strati) poi ancora della zucca ed infine la fonduta di provolone.

A piacere guarnire con dadini di zucca fritti.

ANNOTAZIONI

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