

RISTORANTE DELL'AUTISTA
Strada Esterna Piadena 24

PESSINA CREMONESE (CR)
0372/87963



AMICI DELLA CUCINA CREMONESE

Pessina Cremonese, 23 Marzo 2009

Cosa mangiamo stasera ?
Cuza gh'è da mangiàa ?

Aperitivo di benvenuto;
Aperitiif per salütàase.

ANTIPASTO: Salumi misti al tagliere.
ANTIPAST: Miisto de salöm al tejéer.

PRIMI: Tortelli di zucca, Risotto alla quaglia.
I PRÍM: Turtéi de söca, Rizòt a la quaja.

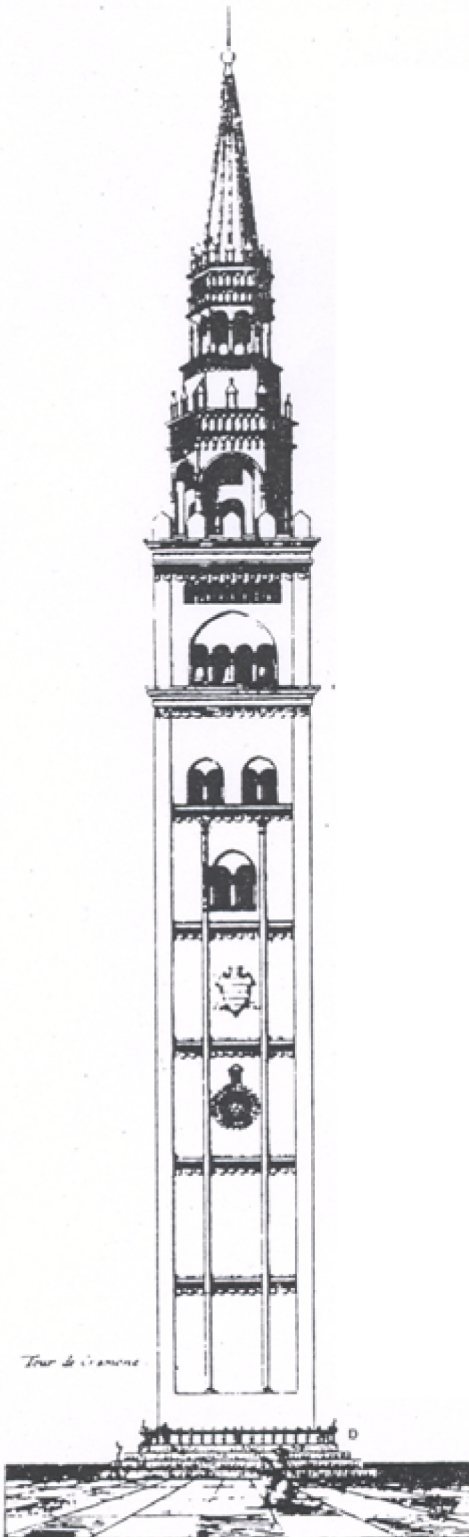
SECONDO: Coniglio arrosto con patate al forno
e verdure miste.
SECÓONT: Dunél a ròst cun patate al fùurno e
verdüure miiste.

DOLCI: Torte assortite.
EL BÓOMBO: Tùurte asurtiide

CAFFÈ:
CAFÈ:

VINI: Casa Prunotto: Gran Ruby- Barbera.
Casa Felluca: Tocaj
Moscato d'Asti.
I VÉEN: Gràn Ruby e Barbéera de Prunotto:
Tocàj de Felluca:
Muscàat de Asti.

Acqua: Minerale naturale e frizzante
ACQUA: Gazàada e no



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

RISTORANTE DELL'AUTISTA
Strada Esterna Piadena 24



PESSINA CREMONESE (CR)
0372/87963

Piatto da valutare:

CONIGLIO ARROSTO CON PATATE AL FORNO

La RICETTA

Dosi per sei persone

1 Coniglio
1 Cipolla
1 Spicchio d'aglio
1 Manciata di capperi
100 grammi di pancetta
50 grammi di burro
Prezzemolo e sale quanto basta
Un goccio di olio d'oliva

Rosolare tutti gli ingredienti, aggiungere il coniglio, salare, pepare e bagnare leggermente con del vino bianco.

Cuocere a fuoco lento per quaranta minuti.

ANNOTAZIONI

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