



AMICI DELLA CUCINA CREMONESE

STAGNO LOMBARDO, 20 Aprile 2009

Cosa mangiamo stasera ?
Cuza gh'è da mangiàa ?

ANTIPASTO: Prosciutto crudo, salame, coppa,
polpettine di verdure, spicchi di frittata;

PRIMI: Tagliolini caserecci al ragù di carciofi;
Marubini casalinghi alle verdure con burro fuso
e salvia;

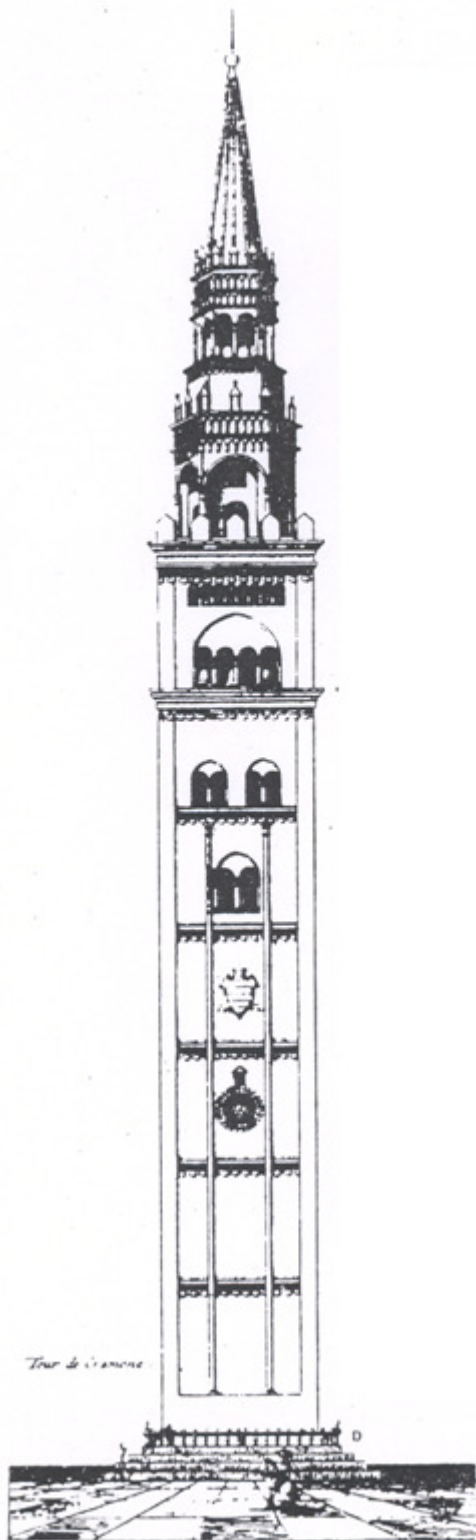
SECONDI: Gallina ripiena, manzo, cotechino,
lingua;

DOLCE: Crostata con marmellata della casa;

CAFFE'

VINI: Bianco Ortrugo frizzante az. "LA ROTTA"
Rosso Gutturmo frizzante az. "LA ROTTA"

Acqua minerale naturale e frizzante;



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



Piatto da valutare:

CROSTATA DI PRUGNE

La RICETTA

Pasta frolla

2,5 hg di farina
3 tuorli d'uovo
1,5 hg. di zucchero
1,5 hg. di burro
1/2 busta di pane degli angeli

Marmellata di prugne

1 Kg. di prugne snocciolate
8 hg. di zucchero

FARE BOLLIRE PER CIRCA DUE ORE

ANNOTAZIONI
