

Osteria dell'Umbrelèer  
Via Mazzini, 13

Cicognolo (CR)  
Tel. 0372 830509



## AMICI DELLA CUCINA CREMONESE

Cicognolo, 28 Aprile 2014

Cosa mangiamo stasera ?  
Cuza gh'è da mangià ?

---

**Antipasto:**

Salumi misti con salame cremonese, gras pistaat e ciccioli con polenta, frittata di verdure e giardiniera della casa

**Primi:**

Maccheroncini al torchio allo stracotto, risotto alla zucca

**Secondo:**

Faraona arrosto con funghi e salsiccia con polenta

**Dessert:**

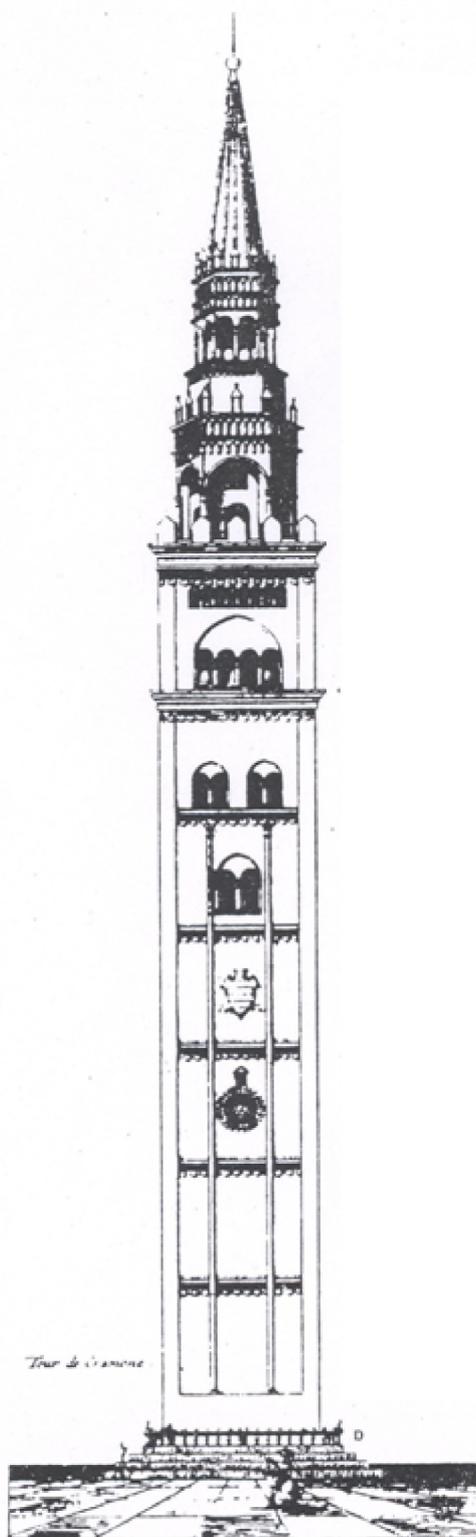
Composta di frutta fresca con gelato e trancio di sbrisolosa

**Vini:**

Malvasia Piacentina Alberto Rocca  
Castell'Arquato, Bianco di Custoza az. La Cavalchina, Lambrusco mantovano az. Miglioli, Merlot del Garda az. La Prendina

**Acqua:**

Gassata e naturale



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



---

Piatto da valutare:

## Faraona arrosto con funghi e salsiccia con polenta

### La RICETTA

---

1 faraona  
Cipolla 200 gr.  
Burro 60 gr.  
Lardo 50gr.  
Funghi porcini 100 gr.  
1 litro vino nebbiolo oppure ottimo vino rosso corposo  
Poca grappa  
1 salsiccia  
Sale ,pepe

Tagliare a pezzi la faraona, tritare la cipolla e tagliare a pezzi il lardo.  
Porre sul fuoco una casseruola con la metà del burro, il lardo e la cipolla;  
lasciare dorare. Mettere la faraona, lasciare rosolare e bagnare con il vino  
rosso e due cucchiari di grappa; mescolare, salare, pepare poco.  
Proseguire la cottura.

Quando la faraona sarà cotta levarla dalla casseruola e tenerla al caldo,  
passare al setaccio la salsa di cottura, unire i funghi porcini e la salsiccia  
pelata e sbriciolata e il restante burro; porre il recipiente sul fuoco,  
mescolare bene e cuocere per 15 minuti, quindi versare la salsa sulla  
faraona e servire con polenta.

---

ANNOTAZIONI

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---