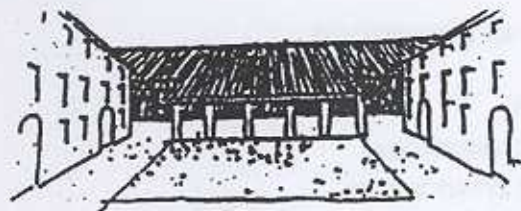


Annotazioni:



amici della cucina cremonese

Presso Museo della Civiltà Contadina
Cascina Cambonino
26100 Cremona

Segreteria: ASSOCIAZIONE COMMERCianti - Cremona
Via Manzoni, 2 - tel. 0372/567611

Lunedì 26 febbraio 2001 - ore 20,00

Ristorante "DORDONI"
Via del Sale, 58 - Cremona
Tel. 0372/22703

Aperitivo di benvenuto

Antipasto:

- salame cremonese
- pancetta cremonese
- culatello di Zibello
- tortino di provola
- verdure in agrodolce

Primo:

- tortelli di coniglio con lamelle di funghi porcini al profumo di timo

Secondo:

- filettini di maiale in crosta con cestino di fiammiferi di verdure fritte

Dolce:

- pere al vino rosso con tritico di mousse di frutti d'inverno

Caffè della casa

Vini:

- bianco e rosso Franciacorta Az. Agr. Vezzoli

Prezzo per persona L. 50.000

Piatto da Valutare

Tortelli di coniglio

Dosi per 6 persone

Pasta:

300 grammi di farina
n. 2 uova intere
n. 1 tuorlo

Ripieno:

400 grammi di polpa di coniglio arrosto
n. 2 uova

una manciata di parmigiano
aglio, salvia, noce moscata, sale, pepe

Condimento:

200 grammi di porcini freschi tagliati a lamelle
maggiorana, timo, aglio, sale, pepe

Preparazione:

Dopo aver cotto la carne la si lascia asciugare sopra una gratella per 8-10 ore per far sgocciolare bene il liquido di cottura.

La si passa al tritacarne insieme alla salvia ed all'aglio, si insaporisce con sale, pepe e noce moscata, si impasta il tutto con il parmigiano e le uova.

L'impasto deve risultare morbido ma abbastanza asciutto.

Con le dosi elencate si impasta la sfoglia e si procede a confezionare i tortelli che possono essere sia di forma rotonda che rettangolare.

Per il condimento si lascia appassire l'aglio in una quantità ridotta di olio d'oliva, si aggiungono le lamelle di porcini e si prosegue la cottura a fuoco molto basso, si insaporisce con sale, pepe, timo e maggiorana. Si cuociono i tortelli in abbondante acqua salata e si condiscono con la salsa di funghi, parmigiano reggiano prima di servire.