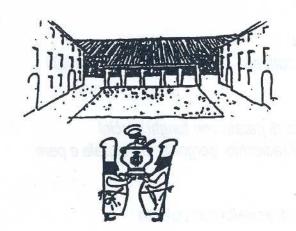
Annotazioni:	
-1 Ling also Aug 116	500 gr. d risa 120 gr d gorge le ll
	arom
a "	Preparazione
olge o allodigt	Preparare il soffritto con scajogno, pito all uno
CT NO. GIVENTINE	eggmingere ir nod facendold <u>regiarė dene gitur</u> Dischhera di vino biancu sacen
i segiungara if	Portare il nito a metà cottora civa il brocci conjectio è domposcolu e le nece a necestr
s diggamatil c	Mantacam onn on bicchladno di massala sacc
	Servire bën cabo



amici della cucina cremonese

Presso Museo della Civiltà Contadina Cascina Cambonino 26100 Cremona

Segreteria: ASSOCIAZIONE COMMERCIANTI – Cremona Via Manzoni, 2 – tel. 0372/567611

Lunedì 28 febbraio 2005 ore 20,00

Ristorante "M.A.C."

Motonautica Associazione Cremonese

Via Lungo Po Europa, 5 – Cremona - tel. 0372.21463

Antipasti:

Salame, culatello, frittata, polpettine e nervetti

Primi:

Caramelle di patate con funghi porcini Risotto al radicchio, gorgonzola naturale e pere

Secondi:

Stracotto di asinella con polenta

Dolci:

Lattughe e bombonini

Caffè

Vini:

Bianco: Ortrugo Rosso: Gutturnio

Passito delle cantine Montesissa (PC)

Acqua minerale frizzante e non

Prezzo per persona € 22,00

## Piatto da valutare

## Risotto al radicchio, gorgonzola e pere

## Ingredienti per 6 persone:

500 gr. di riso, 120 gr. di gorgonzola, 100 gr. di grana grattugiato, burro e olio q.b., 100 gr. di radicchio, 2 pere, aromi.

## Preparazione:

Preparare il soffritto con scalogno, olio ed uno spicchio d'aglio, aggiungere il riso facendolo tostare bene sfurnandolo con un bicchiere di vino bianco secco.

Portare il riso a metà cottura con il brodo, aggiungere il radicchio, il gorgonzola e le pere a pezzetti.

Mantecare con un bicchierino di marsala secco il formaggio e il burro.

Servire ben caldo.