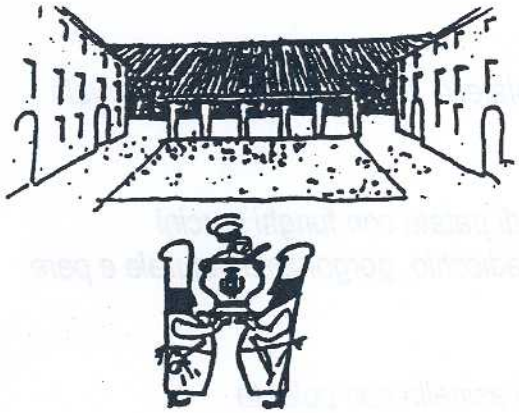
Annotazioni:



amici della cucina cremonese

Presso Museo della Civiltà Contadina

Cascina Cambonino

26100 Cremona

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

Lunedì 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 sfumandolo 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.