

Annotazioni:

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---



*amici della cucina cremonese*

**Presso Museo della Civiltà Contadina  
Cascina Cambonino  
26100 Cremona**

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

LUNEDI 28 GENNAIO 2002 - ORE 20,00

Trattoria "CITTADELLA"  
via Bissolati 38 - CREMONA  
tel. e fax 0372/35999

COSA SI MANGIA

Antipasto:

Salumi misti e stuzzicheria varia

Primi:

Caramelle di patate con porcini

Gnocchi di patate con salsiccia in ragù

Secondo:

Rotolo di coniglio in porchetta con polenta

Dolce:

Bavarese al torrone in salsa di cioccolato caldo

Vino:

Lambrusco mantovano

Caffè

Costo tutto compreso EURO 21,00 - pari a Lit. 40.000.=

PIATTO DA VOTARE

GNOCCHI DI PATATE CON SALSICCIA IN RAGU'

INGREDIENTI PER LA CONFEZIONE DEI GNOCCHI:

- Kg. 1,200 di patate
- Kg. 0,400 di farina 00
- Sale, pepe, noce moscata quanto basta
- Una manciata di parmigiano

Per il ragù di salsiccia:

- Mezzo chilo di luganega
- 2 cipolle tritate
- 1 bicchiere di olio d'oliva
- 1 bicchiere di vino bianco fermo
- 1,250 etti di catalogna

Far soffriggere la cipolla con mezzo bicchiere d'olio aggiungere la luganega, sgranarla a fuoco vivace, spumandola con il vino bianco, dopo di chè aggiungere sugo di pomodoro e ad un quarto d'ora dalla cottura aggiungere la catalogna.

Aggiustare di sale pepe e noce moscata, lessare i gnocchi e condirli con salsa di pomodoro e salsiccia.-