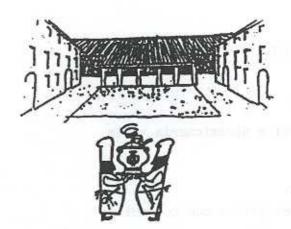
notazioni:		
	ZU L	
	1 1 4 1	4



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

Per 11 ragu 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, spuman= dola con 11 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.-