

Ristorante LIDO ARISTON SALES
Via Isola Provaglio 8
Località Brancere
Stagno Lombardo (CR)
Tel. 0372.578041



AMICI DELLA CUCINA CREMONESE

Brancere, 16 Maggio 2011

Cosa mangiamo stasera ?
Cuza gh'è da mangiàa ?

Aperitivo: Torta Fritta con salame nostrano, prosciutto crudo di Parma, coppa piacentina e frittura di pesciolini.

Aperitiif: Tùurta fritta, salàm nustràan, giambo crüüt de Pàarma, cùpa piazentina, pesiin rustiit.

Primi: Gnocchi di patate al pomodoro e basilico, Tagliolini di pasta fresca con verdure e storione.

De Prim: Gnòch de pùm de tèra al pundòor e bazilicòt: tajadeline frèesche cun verdüüre e sturiòn.

Secondo: Filetto di pesce persico dorato, patate prezzemolate e ratatuia.

De Secóont: Filèt de pès pèersech duràat, pùm de tèra cun perdèsem e ratatuja.

Dolce: Crostata della sig.ra Tilde con zabaione e amaretti.

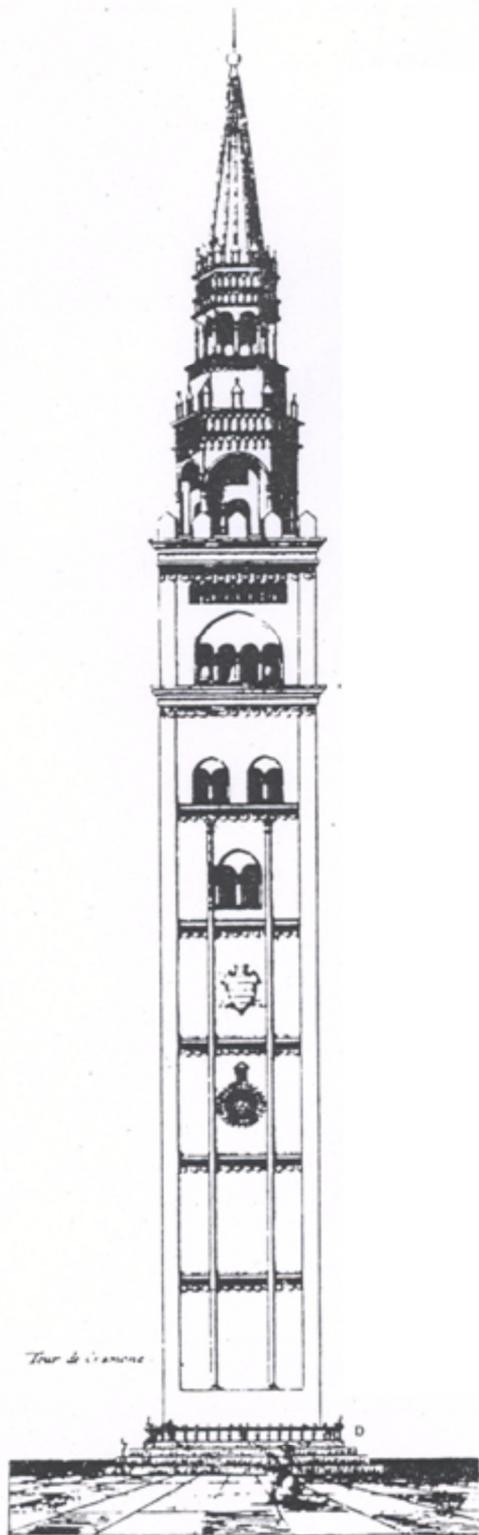
El Bóombo: Tùuta de la Tiilde cun zambajòn e amarèt.

Vini: Prosecco Daldin, Ortrugo Perini Ferrari e malvasia dolce, Lambrusco ditta Ceci.

I Véen: Prusèch, Ortrugo, Lambrösch e Malvasia dùulsa.

Acqua: Gassata e Naturale

Aqua: Gazàada e No.



Amici della Cucina Cremonese - Museo della civiltà contadina presso la cascina Cambonino



Piatto da valutare:

Tagliolini di pasta fresca con storione e verdure

La RICETTA

Ingredienti per 4 persone: 300 gr di storione bianco, 60 gr di burro e olio extra vergine di oliva leggero tipo Garda, prezzemolo, 150 gr di pomodorini, 2 carote, 100 gr di sedano, 200 gr di zucchine (la parte verde), cipolla, scalogno, porro, salvia.

Per la pasta: 300 gr di farina 00, 2 tuorli e 2 uova intere, sale e pepe q.b.

Procedimento:

Per la pasta: impastare la farina con le uova ed i tuorli lavorando bene gli ingredienti per ottenere una pasta soda ed elastica. Lasciare riposare al fresco per 30 minuti e con la macchina preparare i tagliolini.

Per il sugo: tagliare a dadini lo storione e saltare in una padella antiaderente per qualche minuto con burro e salvia. Salare, pepare e tenere al caldo. Soffriggere in una padella antiaderente l'olio con lo scalogno e la cipolla, aggiungere le verdure tagliate tipo julienne per qualche minuto ed aggiungere i pomodorini tagliati e lo storione.

Lessare i tagliolini in acqua salata, aggiungerli al tegame del sugo e saltare velocemente. Adagiare i tagliolini sul piatto di portata ed insaporire con una spruzzata di prezzemolo.

Un consiglio in più dalla Tilde: se la pasta resta troppo asciutta aggiungere nel tegame un po' d'acqua di cottura ed una noce di burro.

ANNOTAZIONI
