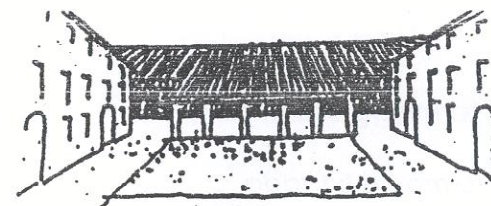


Annotazioni:



amici della cucina cremonese

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

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

MARTEDI' 13 NOVEMBRE 2007 ore 20,00

"Hosteria 700"

piazza Gallina, 1 – Cremona

Tel. 0372.36175

Antipasti:

Sformato di formaggio e frittata

Sfurmàat de formàc e frittada

Primi:

Scodellina di marubini in brodo

'na scudèlina de marubèen in bròot

Risotto con verze e pestume

Rizòt de vèerse màte

Secondi:

Filetto rosa Stradivari con contorni vari

Filèt de nimàal cun cuntùurni

Formaggio con mostarda

Furmàc e mustàarda

Dolci:

Crostata di castagne, pere e cioccolato

Tùurta fròla de castagne e ciculàat

Caffè

Vino bianco frizzante, Gutturnio e Bonarda Frizzante dell'oltre Po

Piatto da valutare**Filetto rosa Stradivari**

Ingredienti:

600 gr. di filetto di maiale, 50 gr. di burro, 200 gr. di mostarda, vodka, sale e fondo bianco.

Preparazione:

a fuoco sostenuto sciogliere il burro in una padella, rosolare i filetti di maiale, spruzzare con vodka, lasciare evaporare, aggiungere la mostarda, un cucchiaino di fondo bianco, sale; abbassare il fuoco e portare a cottura completa, aggiungendo eventualmente altro fondo bianco.