



AMICI DELLA CUCINA CREMONESE

Cremona, 19 Novembre 2012

Cosa mangiamo stasera ?
Cuza gh'è da mangiàa ?

Antipasti: Sformato alla zucca su crema di grana padano.

Antipàst: Sformadéen a la söca sö créma de gràana Padàano.

Primo: Risotto allo zafferano con carciofi croccanti.

De prim: Rizòt al safràan cun articiòch crucàant.

Secondo: Ossobuco con purè.

De secóont: Ósbüüs cu nèl puré.

Dolce: Semifreddo al torroncino con salsa al cioccolato.

El bóombo: Semifrèt al turunséen cun sàalsa al ciculàat.

Caffè/Cafè:

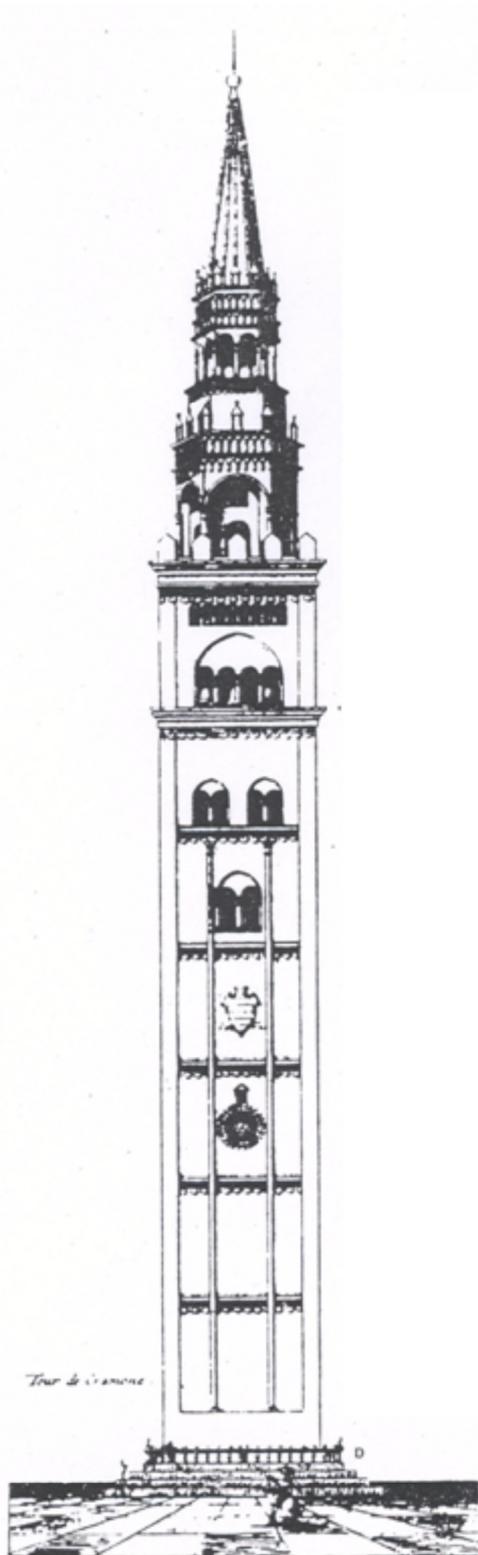
I vini: Bianco Ortrugo riserva, Cantina Loschi

Rosso: Gutturnio riserva, Cantina Loschi

**I véen: Biàanch; Ortrügo riserva, Cantina Loschi
Rüs; Gutùurnio riserva, Cantina Loschi**

Acqua: Frizzante e naturale.

Aqua: Gazàada e no.





Piatto da valutare:

Ossobuco con purè

La RICETTA

L'ossobuco alla milanese con gremolata, viene preparato facendo soffriggere una piccola dadolata di sedano, carota e cipolla in una padella, a parte si salano e infarinano gli ossibuchi, si rosolano nel burro, con salvia e rosmarino, successivamente si sfumano con del vino bianco, si aggiunge il soffritto di verdure della salsa di pomodoro, dello jus di vitello e del brodo vegetale agli ossibuchi.

Si porta tutto a bollitura e si trasferisce la leccarda nel forno a bassa temperatura coperta.

Si esegue la cottura per circa tre ore.

Una volta terminata la cottura si prepara un trito di aglio, rosmarino, salvia e limone che andrà aggiunto sopra all'ossobuco una volta impiattato.

L'ossobuco viene servito con della spuma di patate a fianco .

ANNOTAZIONI
