



## 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:**

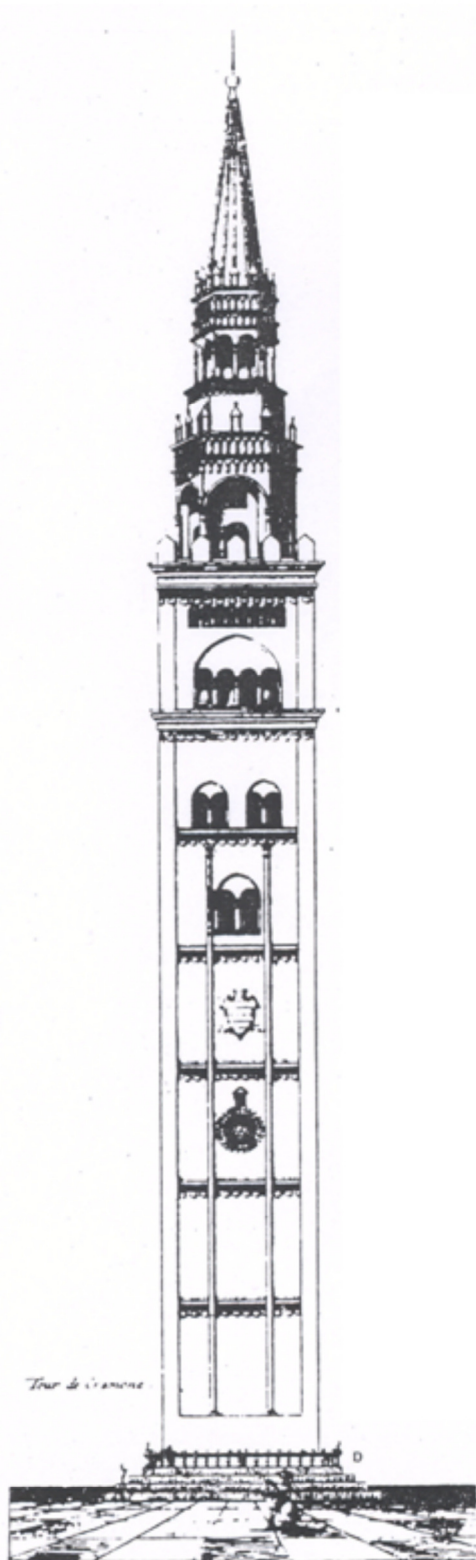
**I vini: Bianco Ortrugo riserva, Cantina Loschi**

**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

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---