

antica locanda
IL BISSONE
Via Pecorari, 3
Cremona
tel. 0372 23953



AMICI DELLA CUCINA CREMONESE

Cremona, 20 Novembre 2017

Cosa mangiamo stasera ?
Cuza gh'è da mangiàa ?

Antipasto :
buton de paias con polenta

Primi piatti:
risotto con chiodini e salsiccia
marubini ai tre brodi

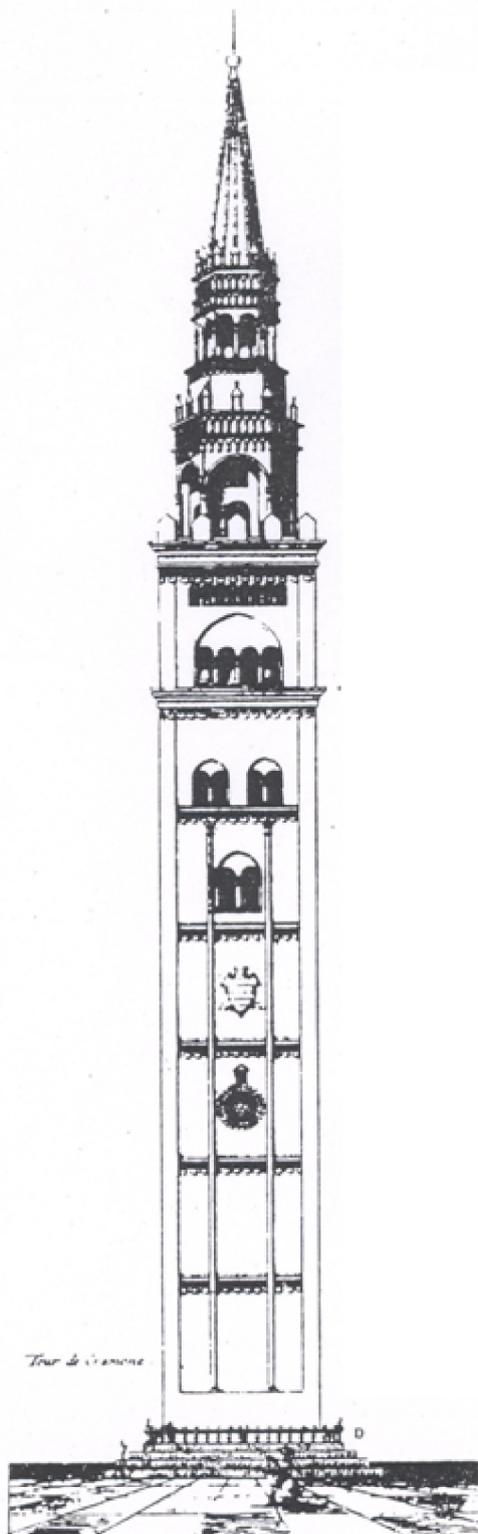
Secondo:
brasato di manzo al Nebbiolo con polenta

Dolce:
mousse al torrone

Vini:
gutturnio
malvasia secca

Acqua naturale e gasata

Caffè



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



Piatto da valutare:

Brasato al Nebbiolo

La RICETTA

Ingredienti:

sedano, carote, cipolle, chiodi di garofano, cannella, alloro, concentrato di pomodoro, vino rosso nebbiolo d'alba, sale, pepe, dado, carne, pernice di manzo

tagliare le verdure a pezzetti, metterle in un recipiente con la carne e gli odori coprire il tutto col vino e lasciare macerare per 48 ore poi dividere la carne dalle verdure e odori e dal vino

rosolare in una pentola verdure e odori a parte

rosolare la carne aggiungendola alle verdure e mettere il vino facendo cuocere per 3 ore aggiungendo il brodo per quanto ne occorre

quasi a cottura aggiungere sale, pepe, dado, concentrato di pomodoro quanto basta

lasciare raffreddare, frullare la salsa che diventi una crema

rimettere la carne nel sugo e lasciarla 48 ore per assorbirne il sapore poi servirla

ANNOTAZIONI
