

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

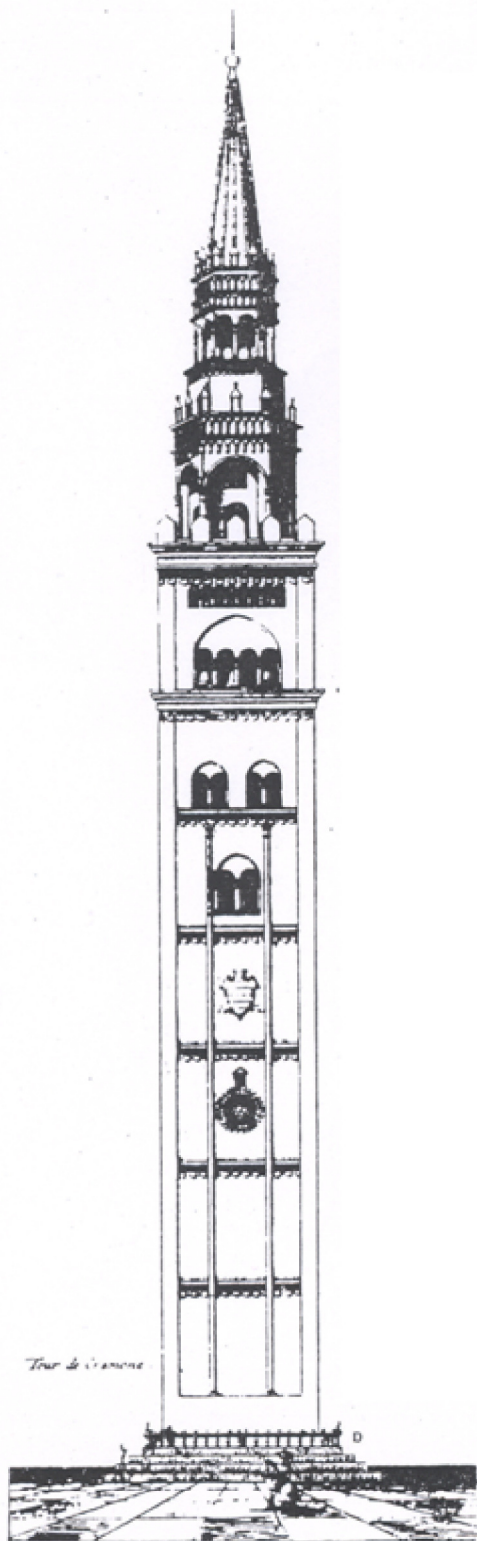
**Secondo:**  
brasato di manzo al Nebbiolo con polenta

**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

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---