

Primi:

Ma rubini in brodo, cotti nei classici tre brodi
Risotto con funghi porcini

Secondi:

Bolliti misti (manzo, gallina, salame, testina,
lingua) con contorno di lenticchie, purè di
patate, mostarda e salse varie

Dolci:

Crostata di frutta

Caffè**Vini:**

Bianco e rosso

Acqua minerale frizzante e non

Piatto da valutare**Marubini in brodo**

Ricetta per 6 persone

Per la pasta:

250 gr. di farina di grano duro, 250 gr. di farina
di grano tenero, 5 uova, sale q.b., 2 cucchiari
di olio extra vergine di oliva.

Per il ripieno:

250 gr. di fesa di maiale, 250 gr. di manzo e
pollo, 3 uova, pan grattato, grana padano,
noce moscato, prezzemolo e sale q.b.

Per il brodo:

In una pentola con abbondante acqua si
mette la gallina, il manzo, una puntina di
maiale, sedano, carote, una cipolla, uno
spicchio d'aglio, due foglie di alloro, sale q.b.
e la testina.

A parte vengono cotti il salame e la lingua.

Questo è il classico brodo (tre brodi) per
cuocere i ma rubini cremonesi.