



AMICI DELLA CUCINA CREMONESE

Casalbuttano, 28 Ottobre 2013

Cosa mangiamo stasera ?
Cuza gh'è da mangiàa ?

Un piccolo aperitivo con vino Prosecco
scaglie di grana padano e salamino da pentola

Antipasto -Salsina in agrodolce e di
prezzemolo - Frittata – Torta salata – Salame
nostrano

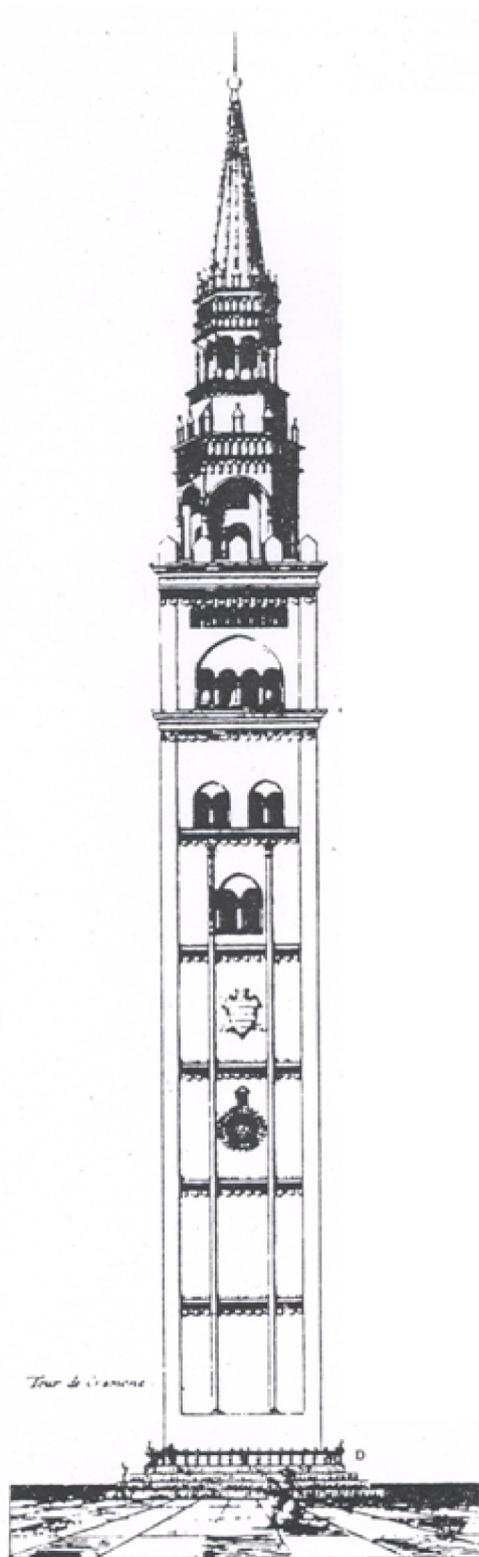
Primi - Marubini ai tre brodi - Risotto con
salsiccia, zafferano e scamorza

Secondi - Roast beef con patate al forno

Dolce - Semifreddo all'amaretto o altro....

Vini - Ortrugo e Gutturnio della az. Agr. " La
Pusterla "

Acqua e Caffè



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



Piatto da valutare:

Marubini ai tre brodi

La RICETTA

Per la pasta:

1 kg di farina 00

10 uova intere

1 pizzico di sale

1 cucchiaio di olio d'oliva

Per il ripieno:

Manzo, lonza di maiale, vitello, cipolle sedano carote e zafferano,
grana padano, uovo.

Preparo uno stufato con la carne di manzo le cipolle e un pizzico di
zafferano.

Mentre le altre carni le faccio rosolare con sedano, carote, cipolle.

faccio sfumare con vino bianco, aggiungo sale e porto a cottura lentamente.

Una volta cotte tutte le carni le passo nel tritacarne, amalgamo e aggiungo
un po' di grana padano e un uovo.

ANNOTAZIONI
