



## 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

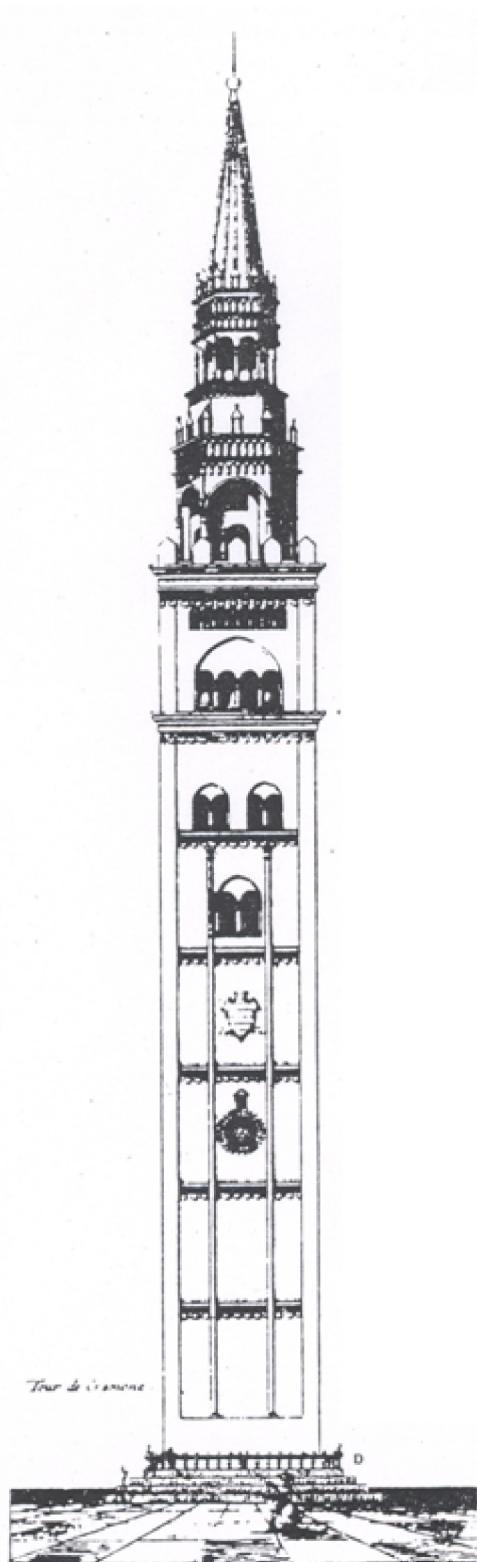
Primi - Marubini ai tre brodi - Risotto con  
salsiccia, zafferano e scamorza

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**

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---