



AMICI DELLA CUCINA CREMONESE

Cremona, 26 Ottobre 2015

Cosa mangiamo stasera ?
Cuza gh'è da mangiàa ?

Antipasto:

Tiepida insalata di nervetti, Polenta
abbrustolita, Lumache in umido, Gras pistà,
Salame cremonese, Pancetta

Primo:

Riso con verze e pistume

Secondo:

Lessi misti con lenticchie, purè, mostarda

Dessert:

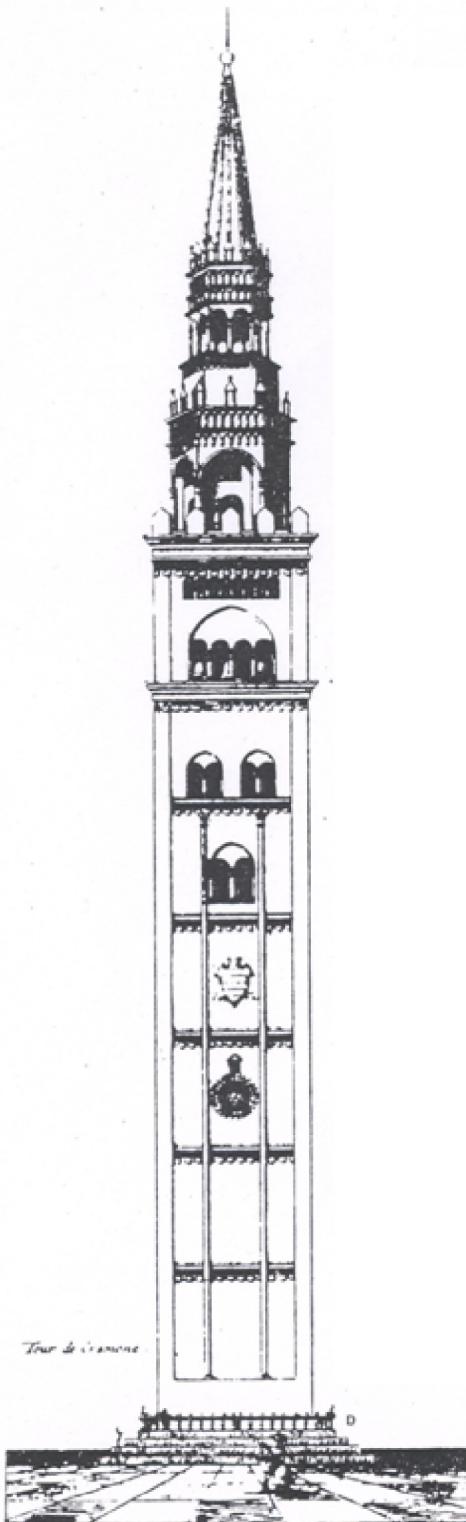
Sbrisolona e zabaione

Vini:

Prosecco G. Bassi,
Gutturnio superiore Valandrea — Poggiarello
Lugana Costaripa Mattia Vezzola

Acqua gasata e non

Caffè



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



Piatto da valutare:

VERZE MATTE

La RICETTA

Per sei persone:

2,5 lt. di brodo di carne (La tradizione lo vorrebbe di ossa di maiale), 1 grossa verza, Sedano e carote, 300 gr. di riso, 200 gr. di pesto di maiale, pepe, Grana grattugiato

Portare a bollore il brodo in una pentola capiente.

Intanto tagliare la verza finemente, lavarla in abbondante acqua e tagliare a cubetti sedano e carote.

Aggiungerle al brodo, quando si sono intenerite, aggiungere il riso.

Per ultimo il pesto del maiale ben sgranato.

Aggiustare di sale e di pepe.

Servire con formaggio grana padano grattugiato.

Piatto cucinato quando si uccide il maiale. Ecco perché il brodo fatto con le ossa (servite poi ben calde) e il pesto del salame fresco prima d'essere insaccato.

ANNOTAZIONI
