



AMICI DELLA CUCINA CREMONESE

San Martino del Lago, 24 Settembre 2012

Cosa mangiamo stasera ?
Cuza gh'è da mangiàa ?

Antipasto: selezione di salumi e piccole sorprese dello chef

J' Antipàst: Asurtimèent de salöm e "surprèeze del Cóch

I primi: Risotto al prosciutto crudo e fichi caramellati, Marubini del Borgo in salsa al lambrusco e fonduta di parmigiano

I prim: Rizòt al gianbòn crüüt e fiich caramelàat, Marübéen del Bóorgo in sàalsa de lambrösch e Fundiida de furnàc parmezàan

Secondo: Ganascino di vitello in salsa e crostino di polenta

De secóont: Ganasiin de vitél in sàalsa e pulènta brestuliida.

Dolci: Budino alla crema e Bissolano con salsa zabaione

I Bumbóon: Budéen a la créma e Bisulàan cùn el zambejòn

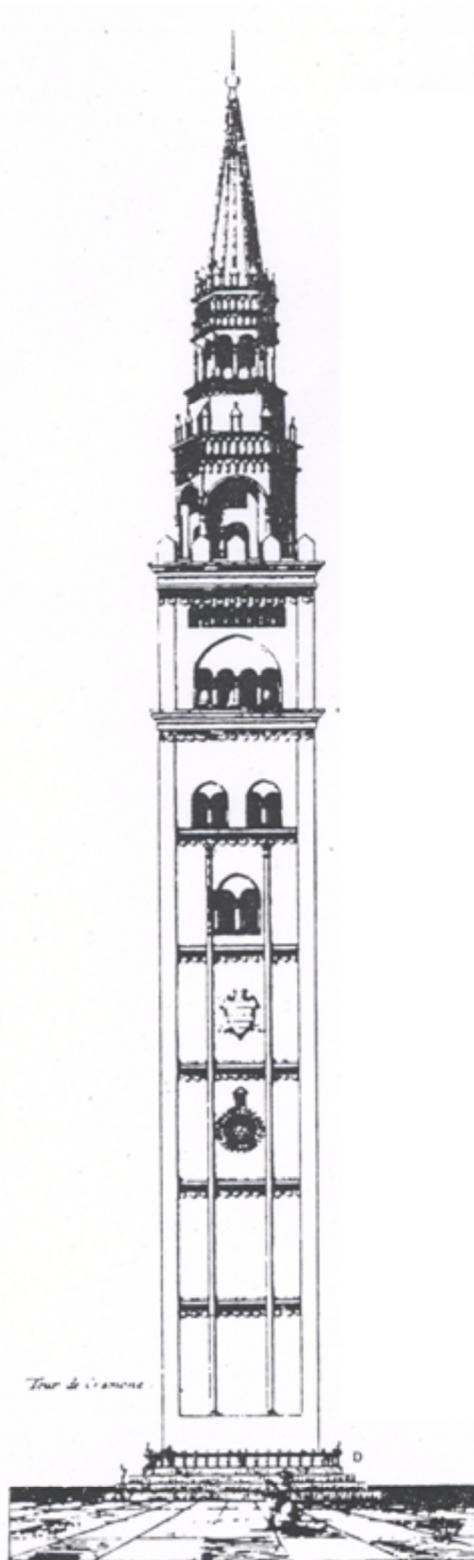
Caffè/Cafè

Vini: Lambrusco "Terre verdiane" cantina Ceci di Torrile, Malvasia secca e dolce

I véen: Lambrösch "Terre verdiane" cantina Ceci de Torrile, Malvasia séca e dùulsa

Acqua: frizzante e naturale

Aqua: Gazàada e no



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



tel. 0375 350275

Piatto da valutare:

Ganascino di vitello in salsa

La RICETTA

Ingredienti:

1kg. di ganascino di vitello, 200 gr. di sedano, carote, cipolle tagliate grossolanamente, vino rosso, aromi.

Preparazione:

In un tegame brasare bene le verdure con olio e una noce di burro, quindi aggiungere il ganascino e rosolare da entrambi i lati.

Regolare di sale e pepe, bagnare con il vino e aggiungere gli aromi.

Cuocere lentamente per 3 ore, a cottura ultimata togliere la carne, affettarla e passare il fondo di cottura.

ANNOTAZIONI
