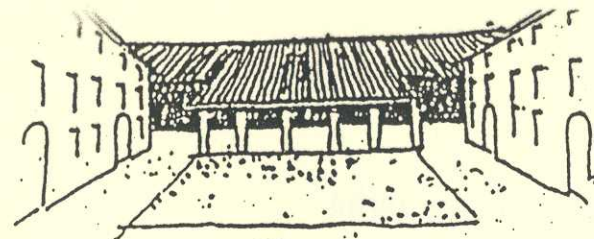


Annotazioni:



*amici della cucina cremonese*

*presso Museo della Civiltà Contadina  
Cascina Cambonino  
26100 Cremona*

*Segreteria: ASSOCIAZIONE COMMERCianti - Cremona  
Via Manzoni, 2 - tel. 0372/21537 - 29287*

*LUNEDI' 14 SETTEMBRE 1998 - ORE 20*

**TRATTORIA "IL POSTIGLIONE"**

*Via Roma, 10 - MONTODINE (Cremona)*

*Tel. 0373-66114*

## Chèl che ghè da mangiàa

### - Pèr cuminciàa:

Sfujadine e fucacine cùn prosecco - MESOTTO VALDOBBIADENE

### - De prìm:

Rizòt cùn lüganega e fazdoi  
Turtej de söca

### - De Secòont:

Galantina de dunèl al pèever ròosa cùn verdüüre al vapùur

### - El bòombo:

Pèersech ripieèn e bèrtulina cùn vèen muscàat

### - I vèen:

Rüs Bunàarda e Barbèera de la cantüina CA' DI FRARA

### - Pèr finii:

Cafè e Bicerèen

Se pàaga quarantacinmila frànanch

Bòn apètit

## RICETTA DEL RISOTTO CON SALSICCIA

### INGREDIENTI:

Uno scalogno, trenta grammi di lardo, due ciuffi di prezzemolo, un rametto di rosmarino, olio d'oliva extra vergine s.b., cento grammi di salsiccia, riso Carnaroli 230 grammi, fagioli borlotti grammi 40, una noce di burro, un bicchiere di vino bianco secco, grana padano quanto basta, brodo di carne un litro e mezzo.

### PREPARAZIONE:

Lessare in abbondante acqua i fagioli per trenta minuti, scolarli e metterli da parte.

In una casseruola soffriggere in olio un trito di scalogno, prezzemolo, rosmarino e lardo, dopo due minuti aggiungere la salsiccia spellata e fatta a piccoli pezzettini, imbrunire il tutto, aggiungere il riso e tostare per cinque minuti, bagnare con vino bianco.

Quando il vino é evaporato aggiungere il brodo e portare a cottura per circa quindici minuti.

Aggiungere quindi i fagioli borlotti, la noce di burro ed il grana padano, mescolare bene, coprire con coperchio e lasciarlo riposare per circa tre minuti prima di servirlo in tavola.