

The Lovely Girl

il Blog di Isabella Radaelli



Trucioli alla Cremasca

Primi piatti

Questa ricetta è stata ideata da **Marina Malvezzi**, antesignana delle odierne blogger, ha infatti aperto negli anni '90, quando ancora il food non era così di moda, il sito **Mangiare Bene** e da **Carla Latini**, pasta - maker marchigiana. Insieme l'hanno realizzata a Crema in diretta, in occasione della manifestazione **I Mondì di Carta**.

E' un omaggio a Crema e ai **tortelli cremaschi**, ricetta tipica della mia città, perché per realizzare questa pasta sono stati utilizzati alcuni ingredienti contenuti nel ripieno degli stessi, come l'Amaretto Gallina, la noce moscata e il Grana Padano.



Trucioli alla Cremasca

Ingredienti per 4 persone:

250 gr di Trucioli 600.27 di Carla Latini, 1 bustina di zafferano, 250 ml di panna, 60 grammi di Grana Padano, cannella in polvere, noce moscata, una grattatina di sale e pepe bianco, amaretti Gallina

Preparazione:

In una padella riscaldate la panna con il formaggio grana e lo zafferano aggiustate di sale e tenete in caldo. Cuocete i trucioli di pasta in abbondanta acqua salata fino a cottura, scolateli al dente (dopo 12 minuti circa), versateli nella padella e amalgamateli alla crema allo zafferano. Unite, una alla volta le spezie e impiattate guarnendo con gli amaretti sbriciolati.

Vino abbinato: Bonarda Oltrepò Pavese

Buon appetito!

Tweet

AGGIUNGI COMMENTO

Nome (richiesto)

E-Mail (richiesta)

Sito web

Notificami i commenti successivi