

iFood CONSIGLIA Spezzatino di manzo speziato con melagrana

ZUCCHERO e FARINA



CREMA: **I MONDI DI CARTA**

ottobre 2015 by zuccherofarina. — 2 Comments



Ultimamente mi sto muovendo spesso all'interno della mia regione per partecipare a tour ed eventi. Il 10 ottobre è stata la volta di Crema, in occasione dell'evento **I mondi di carta** #imondi2015, rassegna di libri eno-gastronomici e menu, spartiti, sogni, menti, pensieri, copioni e lezioni.

La giornata si è aperta con una conferenza stampa dedicata all'alimentazione degli astronauti, io ne ho seguito solo una parte ma un argomento diverso e di interesse! Lo sapevate che dopo 6 mesi di missione nello spazio l'astronauta è come se tornasse invecchiato di 10 anni?! mentre si trova nello spazio necessita di una alimentazione corretta e bilanciata oltre che a 2 ore giornaliere di attività fisica con appositi strumenti utilizzabili all'interno della navicella. Al rientro viene sottoposto ad accertamenti medici e deve seguire un percorso riabilitativo.

Terminata la conferenza ci aspetta la cuoca Elisa Tadini per la preparazione del tortello cremasco, di cui conoscevo l'esistenza ma che non avevo mai assaggiato.

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

La pasta "matta" è realizzata con sola farina e acqua mentre il ripieno è dolce. Gli ingredienti principali sono amaretti gallina, una particolare varietà al cacao che si trova solo lì, biscotti, grana padano, cedro e uvetta candita, marsala, noce moscata e una mentina.

La particolarità è anche la chiusura del tortello a forma di cresta di gallo.



Cotti in abbondante acqua salata a fuoco lento per evitare la fuoriuscita del ripieno vanno conditi con abbondante burro e formaggio grana. Dopo circa mezz'ora erano pronti e li abbiamo assaggiati con piacere.

Come tutte le ricette della tradizione ognuno ha la sua versione, chi nella pasta preferisce mettere anche un uovo, chi cambia il liquore nel ripieno. È stato curioso provarne un'altra versione al ristorante. Io ne ho addirittura provata una terza a casa qualche giorno fa che ho acquistato in città per farli assaggiare a casa.

Per pranzo ci ha accolto lo chef Stefano Fagioli al suo ristorante "Trattoria Via Vai", un pranzo davvero delizioso, cucinato e presentato con estrema cura. Io ne sono rimasta veramente deliziata tant'è che visto non è molto distante da me tornerò senz'altro con i miei.



Il pranzo è cominciato con una crema di zucca con crostini di pasta phillo e formaggio salva; tortelli cremaschi burro e parmigiano, carrè di maialino da latte al forno e per finire questo pranzo da re una torta sabbiosa allo zafferano con una crema di uva locale.

Felice week end

« Torta di mele al cognac

Filed Under: Cucina

Tagged With: eventi

PARTECIPO

<http://4cooking.parmigianoreggiano.com/badge>

COMMENTI

0 commenti

Ordina per