



Gabrielli e Osti srl

LATTONIERI

**LATTONERIA - LINEE VITA
SMALTIMENTO AMIANTO - IMPERMEABILIZZAZIONI
COPERTURE DI OGNI TIPO - PIATTAFORME AEREE**

CONTATTACI:

☎ 0376-616674

📍 San Giacomo delle Segnate (MN)

✉ info@lattonierigabrielliosti.it



maccheroni al pettine viene fatta risalire intorno al 1700 quando Mirandola era una fortezza soggetta a numerosi assedi e precisamente ai tempi della guerra di successione austriaca. Era il 1742 quando il re di Sardegna Carlo Emanuele di Savoia ed il generale Conte di Traun (in rappresentanza dell'imperatore d'Austria) trovandosi all'interno delle mura di Mirandola

zando una cannetta per il fuoco e arrotolandoli sul pettine del telaio, realizzò dei maccheroni rigati alla traversa: aveva così inventato i maccheroni al pettine.

Uso in cucina

Parallelamente alla diffusione del maccherone al pettine, si è assistito alla creazione di una serie di ragù che esaltano ulteriormente le caratteristiche di questo piatto e che utilizzano pre-

-200 gr di culatello
-30 gr di burro
-15 foglie di salvia
Ingredienti per la crema al parmigiano:

-500 ml di latte intero
-30 gr di burro
-30 gr di farina 00
-50 gr di parmigiano reggiano grattugiato
Preparazione:

Per la crema al parmigiano mettere a sciogliere il burro in un pentolino e, una volta sciolto, aggiungete la farina a pioggia, mescolando con una frusta per ottenere un roux ben amalgamato e aggiungere il latte caldo.

Fare cuocere il composto a fuoco basso, fino a che non si sarà addensato continuando a mescolare. Togliete il pentolino dal fuoco e unite il Parmigiano Reggiano grattugiato a pioggia e poco alla volta.

Tagliare il culatello a listarelle e predisporre una padella dove fare insaporire 30 gr di burro con le foglie di salvia ben pulite. Unite in padella il culatello a listarelle e fare rosolare per 10 minuti a fuoco basso. Cuocere i maccheroncini al pettine e una volta scolati unirli in padella con il culatello e la salvia.

Infine aggiungere la crema al parmigiano e amalgamare bene tutti gli ingredienti.

**www.tradizione
saporimodena.it**

Principato di Francia Corta



Stato Libero nella Mirandola

per osservare la fortezza che avevano appena conquistato, entrarono in una osteria per mangiare. Poiché le riserve alimentari erano praticamente esaurite, l'ostessa improvvisò un piatto di pasta fatta con farina e uova, condita con carne di galletto.

Per rendere più gustosa la scarsa pietanza, fece dei maccheroni con quadretti di pasta utiliz-

valentemente le carni degli animali di bassa corte e di selvaggina. Per accompagnare i maccheroni al pettine nascono così i ragù con il coniglio, con il galletto, con il piccione, con la lepre, con le puntine di maiale, con l'anatra.

Ricetta: Maccheroni al pettine con culatello e crema al parmigiano
Ingredienti:

-400 gr di maccheroni al pettine

MIRANDOLA

FRANCIA CORTA

15-16 NOVEMBRE

G.O.B.



SRL CON SOCIO UNICO

CABLAGGIO E ASSEMBLAGGIO ELETTRICO

Tel. 0535 611349

e-mail: info@gob-cablaggi.it

www.gob-cablaggi.it

Via Di Mezzo, 47/49
Mirandola (MO)
R.E.A. n. MO 427327



Produzione artigianale:
gelati • semifreddi
granite e specialità
siciliane
torte per ogni
ricorrenza

Via G. Pico, 38 - Mirandola (MO)
Cell. 327 9305447
tolavalmira8@gmail.com



LAVANDERIA FRANCA

LAVIAMO e STIRIAMO
piumoni, giacconi, tappeti,
capi in pelle, abiti da sposa
e biancheria...

Tutto di altissima qualità!

Viale Italia 5/7
Mirandola (MO)
351.7926403 - lavabella11@gmail.com

MICRA

ASSEMBLAGGI E CABLAGGI

**Azienda artigiana di
cablaggi elettrici e assemblaggi meccanici**

Via Valli, 692-694 - San Martino Spino (MO)
Tel. 0535-31787 - www.micra.srl



ASFALTI f.lli MAINI

di MAINI FRANCESCO & C. s.n.c.

Via Carreri n. 5
Mirandola (MO)
Tel. 0535.611836
asfaltimaini@tiscali.it