

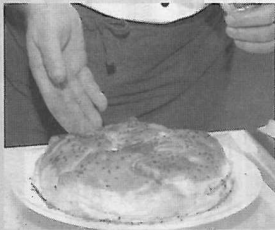
LE VIE DEI GOLOSI

GASTRONOMIA / Le proposte culinarie dell'Istituto Alberghiero "Gianni Brera"

Tortino rustico all'anice verde

Menu all'insegna della creatività con prodotti di stagione

LA RICETTA
DI OGGI



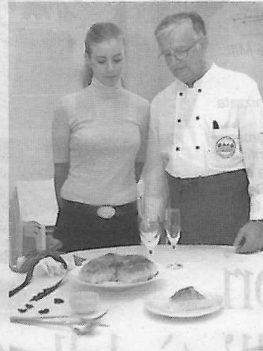
Tortino rustico
ai semi di anice verde

**INGREDIENTI
PER 4 PERSONE**

- pasta sfoglia, 3 uova
- 10 fette di bacon
- 250 g di ricotta
- 50 g di pecorino grattugiato
- sale, pepe
- 20 g di semi di anice verde
- 30 g di burro
- 1 scalogno

Preparazione

In una marmitta rompere le uova, montarle con la ricotta, il pecorino grattugiato, parte dei semi di anice pestati, sale e pepe. In una padella antiaderente con burro fuso, soffriggere lo scalogno tritato con il bacon tagliato a julienne e unirli poi alla ricotta. Prendere una teglia da forno ricoperta con l'apposita carta; stendere la sfoglia, versarvi il ripieno e chiuderla. Pennellare la superficie con l'uovo sbattuto e spolverare con i semi di anice rimasti. Mettere in forno a 180° per circa 35-40 minuti. Servire ben caldo.



IN TAVOLA

Lo chef Angelo Novati e un'allieva dell'Istituto "Gianni Brera" mostrano il tortino appena sfornato (fotoservizio Fkd). La puntata di oggi è dedicata all'anice

Seconda puntata della gustosa rubrica di ricette "Le vie dei golosi", l'appuntamento gastronomico del *Corriere di Como* curato ogni settimana dagli esperti professionisti dell'Istituto Alberghiero "Gianni Brera" di Como, diretto da Franco Soldaini.

Continuano le puntate ispirate alle erbe aromatiche, alle spezie e ai profumi dell'orto. Dopo l'aneto, di cui ci siamo occupati lo scorso sabato, oggi tocca all'anice, con una ricetta preparata appositamente dagli chef del "Brera" secondo la tradizione gastronomica lombarda.

Un tavolo ben apparecchiato è sempre apprezzato.

IL VINO CONSIGLIATO

● **LUGANA D.O.C.**

La Lugana, nell'antichità, era probabilmente una zona boscosa e paludosa, da cui il nome che deriverebbe dal latino *lucus*, «bosco, macchio». Vitigni principali: trebbiano di Soave. La gradazione alcolica minima è di 11°

● **CARATTERISTICHE**

Colore giallo paglierino o verdolino; odore delicato, gradevole e caratteristico; sapore fresco, morbido e armonico

● **TEMPERATURA DI SERVIZIO**

8-10 gradi, in calice tulipano svasato di media capacità

● **ABBINAMENTI**

Terrine di pesce, risotto ai gamberi di fiume, lavarello al vino bianco e tortino di verdure

● **ZONA**

Area pianeggiante delle province di Brescia e di Verona, immediatamente a Sud del Lago di Garda

stire una tavola originale e gradevole.

Lo chef Angelo Novati, insieme con i suoi studenti, ha preparato per questa settimana una ricetta semplice ma di sicuro successo. È tipica dell'area bresciana, soprattutto nella versione dolce, che utilizza pasta di pane o pasta per dolci ed è simile alla *quiche lorraine*. L'unica, relativa, difficoltà di preparazione è dovuta alla reperibilità dei semi di anice verde, pianta mediterranea annuale che si trova soprattutto nei negozi che offrono piante aromatiche.

Per informazioni chiamate lo 031.30.55.40. La scuola ha sede al "Centro Studi Casnati", in via Carloni 8.

Monica Sampietro, insegnante di "banqueting design" al Brera, ha preparato anche per questa settimana, insieme con gli allievi

del suo corso, un'elegante tavola composta da velluto e anice stellato.

Con poca spesa, seguendo i suoi consigli, si può alle-

UNA TAVOLA A TEMA

A lume di candele intrecciate con nastri di velluto e fili dorati

Per la ricetta dedicata all'anice verde, gli esperti di *banqueting design* del "Brera" hanno pensato a una variante decorativa realizzata con l'anice stellato, facilmente reperibile in qualsiasi negozio di bricolage.

L'allestimento proposto, semplice ma di grande effetto, è dedicato alla stagione autunnale, ormai alle porte. L'ambiente si riscalda con piccole candele legate tra di loro in un intreccio di fili color oro e anice, lo stesso che viene ritrovato sul nastro in velluto che ferma il tovagliolo. Sul nastro in velluto attaccare, con l'ausilio della colla a caldo, l'anice stellato che avrete opportunamente selezionato. Piegate il tovagliolo in maniera tale da creare una fisarmonica e fermatelo al centro con il nastro in velluto,



che farete cadere sul bordo della tovaglia. Il secondo nastro, a quadri, verrà utilizzato al di sopra del precedente, per nascondere il nodo e per creare un gioco di sovrapposizioni cromatiche. Come centro tavola, proponiamo di legare le candele nei vasetti con del filo di ferro sottile color oro. Fermate alle estremi-

tà l'anice e create movimento alla tavola a seconda del numero di commensali o della distribuzione.

● **Materiale occorrente** Forbici, una pistola per la colla a caldo, un metro di nastro in velluto color ruggine, un metro di nastro in tessuto a quadri color ruggine e avorio, un rocchetto di filo per fioristi color oro, anice stellato, 5 o 6 candele di colore avorio in contenitori di vetro satinato