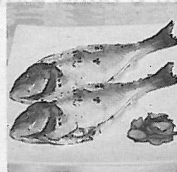


LE VIE DEI GOLOSI

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

ORATA ALLA BOSCAIOLA



Ingredienti
per 6 persone

- ⇒ 1 orata di circa 2 kg
- ⇒ 500 g di funghi porcini (anche surgelati)
- ⇒ 120 g di burro, 1 limone, 2 dl di vino bianco secco
- ⇒ un ciuffo di prezzemolo, 1 cipolla, 1 spicchio d'aglio

Preparazione

Imburrare una pirofila e sistemarvi l'orata dopo averla squamata e pulita. Tritare il prezzemolo e la cipolla, unire uno spicchio d'aglio (che poi verrà eliminato), far appassire in una noce di burro e bagnare con vino bianco.

Quando il vino si sarà in parte ridotto, aggiungere il succo di limone e quindi versare il tutto sull'orata già preparata. Salare e pepare, coprire la pirofila con carta stagnola e passare in forno per circa 30 minuti a 200 °C. Durante la cottura bagnare con il sugo tenendo sempre coperto. Nel frattempo, pulire i funghi, affettarli, scottarli qualche minuto in acqua salata e farli saltare in padella con un po' di burro. Salare e pepare. Quando l'orata sarà cotta, porla su un piatto di portata. Ridurre il sugo di cottura e creare una piccola salsa: versarla sul pesce coperto precedentemente con i funghi trifolati. Guarnire con prezzemolo.

PER L'APERITIVO

SPUMANTE FRANCIACORTA

Particolarità

Dalla Franciacorta a sud del Lago d'Iseo; ottenuto con fermentazione in bottiglia (metodo classico)

Caratteristiche

Colore giallo paglierino tenue con riflessi verdognoli. Profumo delicato e armonico con sentore di crosta di pane e di lieviti. Sapore secco, equilibrato, corposo, elegante. Perlage fine e persistente. Gradazione alcolica min 11,5 °C

Così in tavola

Temperatura di servizio 8-10 °C. Calice: flute classica

Il gran cenone di Capodanno è servito

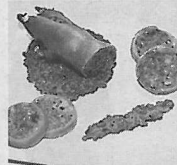
Dall'antipasto al dolce, sei piatti per la notte di San Silvestro



IN CUCINA

Gli allievi dall'Istituto Alberghiero "Gianni Brera", coordinati dallo chef Angelo Novati, hanno preparato un menù completo per il cenone di Capodanno (fotoservizio Fkd)

ZAMPONE E LENTICCHIE



Ingredienti per 5 persone

Per lo zampone

- ⇒ 1 zampone di 1,300 kg, 1 mela, 1 bicchiere di vino bianco

- ⇒ alloro, chiodi di garofano, carota, sedano, sale e pepe

Per le lenticchie

- ⇒ 500 g di lenticchie di Castelluccio, 100 g di lardo o pancetta, 1 costa di sedano, 1 carota

- ⇒ 2 l di brodo vegetale, vino bianco secco, 30 g di concentrato di pomodoro, sale e pepe

Preparazione

Far ammorbidire le lenticchie in acqua fredda per una notte. Unendo tutte le verdure, preparare un trito e farle stufare con un filo d'olio. Aggiungere le lenticchie scolate e lasciare insaporire. Coprire con abbondante acqua calda e portare a bollore. Aggiustare di sale e di pepe, abbassare la fiamma e lasciar cuocere per circa un'ora e mezzo.

Fare dei fori sullo zampone, immergerlo in acqua fredda e portarlo a bollore a fuoco medio; lasciarlo bollire per circa due ore. Scolare le lenticchie del loro brodo, metterle in un piatto di portata e condire con olio e pepe. Scolare lo zampone, tagliarlo a fette e sistemarlo accanto alle lenticchie. Portare subito in tavola.

TERRINA DI CONIGLIO



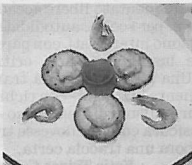
Ingredienti per 6 persone

- ⇒ 50 g di lombata di coniglio, 100 g di prosciutto crudo, 60 g di burro, 1 cipolla, 1 foglia di alloro, timo, 50 g di pistacchi, 1/2 dl di brandy

Preparazione

Tritare finemente la cipolla e rosolarla in una padella con del burro, unire la polpa di coniglio a dadini e far insaporire. Aggiungere gli aromi, irrorare con brandy e cuocere per circa 20 minuti. Foderare una terrina con il prosciutto crudo e disporre all'interno il composto preparato e i pistacchi scottati e sgusciati. Chiudere la terrina con carta stagnola e finire la cottura in forno a 180 °C per 20-30 minuti circa. Va servita calda oppure raffreddata in gelatina.

CANAPÉ DI CODE DI SCAMPI



Ingredienti per 6 persone

- ⇒ 18 code di scampi, 50 g di burro, 50 g di parmigiano grattugiato
- ⇒ 2 dl di salsa besciamella, 6 fette di pane di segale
- ⇒ farina quanto basta

Preparazione

Sgusciare gli scampi a crudo, passarli nella farina bianca e friggerli nel burro in una pentola finché saranno ben dorati su entrambi i lati. Sistemare due code di scampi su una fetta di pane di segale, spolverare con del parmigiano, un po' di besciamella e passare in forno a 180 °C per circa 10 minuti. Servire ben calde.

TAGLIOLINI AL SALMONE



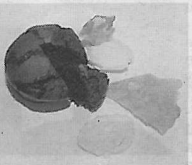
Ingredienti per 4 persone

- ⇒ 500 g di tagliolini all'uovo, 200 g di salmone affumicato
- ⇒ 50 g di vodka, 1 spicchio di aglio (oppure 1 scalogno)
- ⇒ 2 dl di panna, 50 g di burro, sale

Preparazione

In un tegame con una noce di burro far rosolare uno spicchio di aglio per pochi minuti; eliminarlo e mettere il salmone tagliato a dadini e flambare con vodka per alcuni minuti. Nel frattempo lessare i tagliolini, metterli in un tegame con un po' di burro e panna, farli insaporire e condire con il salmone precedentemente preparato. Servire ben caldo.

TORTINO AL CIOCCOLATO



Ingredienti per 4 persone

- ⇒ 40 g di cioccolato fondente, 40 g di burro, 20 g di farina, 1 uovo intero, 1 tuorlo, 20 g di cacao

Per il gelato

- ⇒ 1 dl di latte, 100 g di panna, 3 tuorli, 60 g di zucchero 50 g di mandorle, zucchero a velo, coulis di lamponi, frutti di bosco, rametti di menta

Preparazione

Mescolare zucchero, farina, cacao, uova, il cioccolato sciolto a bagnomaria con il burro. Imburrare 4 stampini, versare e cuocere a 170 °C per 25 minuti circa. Preparare il gelato escludendo il croccante: porli in una sorbettiera e gelare; prima di togliere il gelato, unire il croccante tritato. Decorare con i frutti di bosco, i lamponi e un rametto di menta.

IL BIANCO D.O.C.G.

CORTESE DI GAVI

Particolarità

Zona di produzione Novi Ligure e Serravalle Scrivia, in provincia di Alessandria

Caratteristiche

Colore paglierino abbastanza intenso, profumo delicato, con sentore di fieno fresco. Sapore asciutto, gradevole, di gusto fresco e armonico. Gradazione alcolica minima 10,5 °C

Così in tavola

Temperatura di servizio di 10-11 °C. Calice: tulipano medio

BANQUETING

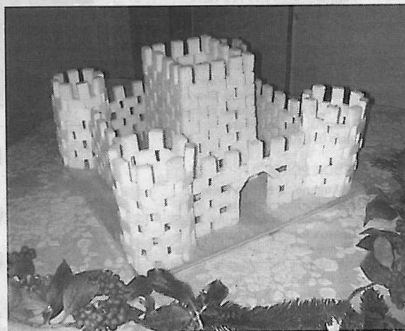
UNA TAVOLA A TEMA PER SALUTARE L'ANNO NUOVO

Un castello di zucchero

Occorrente 3 kg di zucchero, 2 albumi, 450 g di zucchero a velo, 3 cucchiaini di zucchero semolato fine, tasca per pasticci con bocchetta liscia media oppure siringa, formina da aspic a trifoglio, un cartoncino di cm 35x50.

Esecuzione Sul cartoncino (che toglierete a lavoro ultimato) tracciate lo schema della base del castello seguendo le misure. Preparate la glassa, che funzionerà da collante per le zollette, sbruttando per 10 minuti a bassa velocità gli albumi con lo zucchero a velo e 2 cucchiaini di acqua. Mettete il composto nella tasca e assemblate le zollette per costruire le parti del castello secondo gli

schemi. Preparate prima i vari elementi poi uniteli tra loro. Per le piccole decorazioni a trifoglio aggiungete alcune gocce d'acqua a 3 cucchiaini di zucchero e mescolate fino ad avere la consistenza della sabbia bagnata. Appoggiate la formina su un piano e riempitela per 3-4 mm con lo zucchero, pestandolo con un bastoncino per compattarlo. Con piccoli colpetti estraete lo zucchero e lasciate asciugare per indurirlo. Unite le formine agli elementi a punta e assemblate tutte le parti del castello. **Tovagliolo** Arrotondatelo in modo semplice e arricchitelo con rami di abete e agrifoglio spruzzati di neve artificiale.



Il castello di zucchero per il centrotavola del cenone