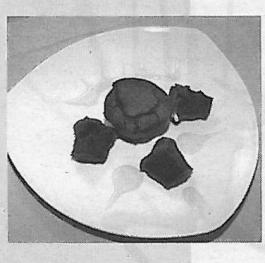
LE VIE DEI GOLOSI

PICCOLI DESSERT

Squisiti tortini al cioccolato



INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- *450 g di cioccolato fondente fuso*
- *450 g di burro fuso*
- *300 g di zucchero*
- *70 g di zucchero a velo*
- *150 g di farina*
- *12 uova intere*

Preparazione

Unire tutti gli ingredienti in una bastardella (un recipiente di metallo, ferro stagnato o acciaio inossidabile) e amalgamarli molto velocemente. Preparare gli stampini da forno imburrati, e riempirli per ¾ del volume. Lasciar riposare in frigorifero per circa 2 ore. Cuocere a 185 °C per 18 minuti. Servire subito.

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

Torta di carciofi fumé, armonia di sapori

E un finale con sformatini di cacao per una cena romantica

IN CUCINA

Gli allievi chef dell'Istituto "Brera" hanno preparato la torta di carciofi fumé e un delizioso dolce al cioccolato (fotoservizio Fkd)

Focacce e torte salate, è noto, sono patrimonio della cucina ligure. Difficili da imitare, prelibatezze quali la farinata (*fainà*), la focaccia all'olio (*fugassa all'euio*), le frittelle di baccalà (*frisciò de baccalà*), la torta pasqualina o la torta di cipolle sono frutto di una tradizione secolare.

Una cucina, quella ligure, vegetariana o quantomeno magra. Raro è infatti l'uso delle carni di maiale e di altri animali, con l'eccezione del vitello. Poco usati sono anche i latticini e i grassi animali. Vi sono invece ingredienti ricorrenti come i pinoli, le acciughe (usate fin dal Medioevo perché facevano risparmiare il sale allora troppo costoso) e i funghi secchi.

Proprio la tradizione gastronomica ligure è la fonte di ispirazione della ricetta ideata per questa puntata delle "Vie del gusto". Con alcune varianti. Una base di pasta sfoglia e carciofi (famosi quelli di Albenga) viene infatti sapientemente mixata con i sapori dell'Est europeo (il prosciutto affumicato di Praga) e del Sud Italia (ricotta e scamorza). Ancora una volta gli chef dell'Istituto Alberghiero "Gianni Brera" di Como, diretto da Franco Soldaini, hanno saputo fondere tradizione e immaginazione. Inoltre, visto che è vicina la festa degli innamorati, nel caso si abbia in programma una romantica cena a due, anche un dolce al cioccolato facile da preparare, e una tavola di San Valentino con poetiche frasi d'amore. Per informazioni sulle ricette chiamare lo 031.50.55.40.

IL VINO CONSIGLIATO

COLLI ORIENTALI DEL FRIULI BIANCO

Prodotto in un'area collinare che comprende diversi comuni della provincia di Udine lungo il confine sloveno

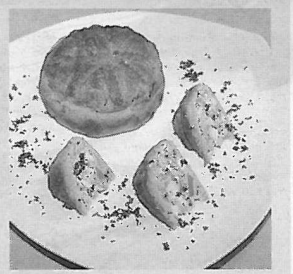
CARATTERISTICHE

Colore giallo paglierino e profumo delicato; gradevole sapore asciutto vivace. Gradazione alcolica min. 11 gradi. Da bere entro l'anno dall'imbottigliamento

ABBINAMENTI

Torte salate, piatti delicati, antipasti di terra e di mare

LA RICETTA DI OGGI



INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- *1 rotolo di pasta sfoglia, 150 g di prosciutto di Praga a fette, 4 carciofi, 350 g di ricotta fresca, 2 uova*
- *100 g di scamorza affumicata a cubetti, 1 spicchio d'aglio, 1 cucchiaio di prezzemolo*
- *1/2 bicchiere di vino bianco secco, 1 cucchiaino di timo, olio extravergine di oliva, sale e pepe*

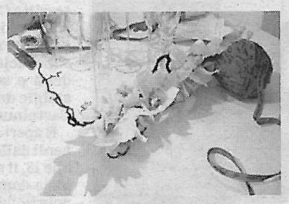
Preparazione

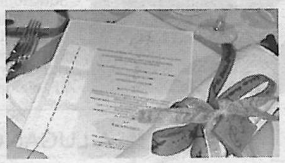
Pulite i carciofi privandoli delle foglie più esterne. Eliminate le punte, divideteli a metà e levate le barbe interne, tagliateli a spicchi e tenete da parte. In una padella rosolate in tre cucchiai d'olio lo spicchio d'aglio e il prezzemolo, unite i carciofi e cuocete a fuoco moderato per una decina di minuti. Unite il prosciutto tagliato a striscioline, salate e pepate. Bagnate con il vino, lasciate evaporare completamente, levate dal fuoco, eliminate l'aglio e trasferite in una ciotola. Unite la ricotta, il timo, le uova e la scamorza e mescolate bene regolando di sale e di pepe. Con la pasta sfoglia foderate una tortiera e, lasciandola nella sua speciale carta antiaderente, unite il composto di carciofi e ricotta, lisciate la superficie e cuocete in forno a una temperatura di 200 °C per 30 minuti circa.

BANQUETING

SAN VALENTINO

Poetiche parole d'amore sulla tavola degli innamorati





Ecco una tavola ispirata a San Valentino. **Occorrente** 10-15 metri di fettuccia color avorio e color corda alta 1 centimetro, 1 orchidea, 1 piccolo ramo di nocciolo, 4 candelabri in vetro con 4 candele color avorio, cartoncino bianco, 1 foglio di feltro bianco, cordino avorio, forbici, pennarello nero indelebile, carta da giornale.

Preparazione Sfogliate libri di poesie, procuratevi passi di canzoni con frasi d'amore, cercate nella vostra storia le parole del vostro amore e trascrivetele sulla fettuccia con una grafia fluida. Si consiglia di scrivere su almeno una decina (o più, secondo l'occorrenza) di metri di fettuccia, in maniera tale che possa servire sia da centrotavola sia per legare i tovaglioli o il regalo per il vostro partner. Dopo aver completato l'opera, aiutandovi con un'anima realizzata con la carta da giornale appallottolata, create un gomitolo con la fettuccia scritta. Posizionate il gomitolo al centro della tavola ricoperta da una tovaglia in lino avorio; lasciate cadere un lembo di fettuccia sino a terra e coprite il retro del gomitolo con uno scultoreo ramo di nocciolo al quale avrete intrecciato l'orchidea (preferibilmente di colore avorio o verde). La tavola si completa con un menù stampato su cartoncino avorio sul quale avrete attaccato (con una macchina per cucire) dei piccoli quadrati di feltro bianco, con un filo marrone a contrasto. Per il tovagliolo utilizzate la fettuccia con le frasi d'amore e, volendo, anche una piccola formella in terracotta aromatizzata, con le vostre iniziali: un piccolo dono che potrete usare come profuma-ambienti o per la biancheria di casa.