

LE VIE DEI GOLOSI

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

STRUDEL AFFUMICATO



Ingredienti per 4 persone

⇒ 1 rotolo di pasta sfoglia, 100 g di scamorza affumicata a fette, 100 g di prosciutto di Praga a fette

⇒ 200 g di champignon freschi, 1 cucchiaino di salvia tritata, 1 tazzina da caffè di passata di pomodoro

⇒ 1 spicchio d'aglio, olio extravergine di oliva, sale e pepe

Preparazione

Pulite i funghi e tagliateli a fettine, rosolateli in una padella con lo spicchio d'aglio e tre cucchiaini d'olio. Salate e pepate, unite la passata, cuocete ancora due minuti e levate dal fuoco.

Srotolate e adagiate la sfoglia direttamente con la sua carta da forno nella teglia, lasciandola nella sua speciale carta antiadherente. Disponete il prosciutto formando una striscia al centro della pasta, spolverizzate con la salvia e ricoprite con il formaggio.

Terminate coprendo con i funghi e arrotolate la pasta sigillando bene i bordi e dando la forma di salsicciotto. Cuocete in forno a 200° C per 25 minuti circa e servite a trancetti.

Il Carnevale è servito

Un piatto salato e un dolce per la festa delle maschere



IN CUCINA

Gli allievi dell'Istituto Alberghiero "Gianni Brera", coordinati dallo chef Angelo Novati, hanno preparato un primo gustoso a base di pasta sfoglia e i tradizionali tortelli per la festa di Carnevale (fotoservizio Fkd)

TORTELLI DI SAN GIUSEPPE



Ingredienti per 120-130 pezzi

⇒ 800 g di farina, 1 litro d'acqua, 250 g di burro, 200 g di zucchero, 10 g di sale

⇒ 1 bustina di vanillina, la scorza di 1 limone, 20 uova, 100 g di zucchero a velo, 1 litro di olio di semi

Preparazione

Far bollire 1 litro d'acqua, 200 g di zucchero, 250 g di burro tagliato a pezzetti, la vanillina e la scorza di limone grattugiata. Quando il tutto bolle, togliere il recipiente dal fuoco e aggiungere la farina tutta in una volta. Mescolare velocemente e rimettere sul fuoco. Continuare a mescolare almeno per tre minuti fino a quando la pasta non si stacca dai lati del recipiente e dal cucchiaio di legno. Trasferire l'impasto in una ciotola, quindi incorporarvi una alla volta le uova sbattendo energicamente. È preferibile preparare l'impasto almeno tre ore prima della frittura. Per la cottura, usare 2 padelle, una contenente olio a media temperatura per far gonfiare i tortelli, l'altra con olio caldo per un ulteriore gonfiore e per la doratura. Far cuocere i tortelli poco per volta, perché cotti nell'olio si gonfiano. Durante la cottura girarli spesso. Farli intiepidire e spolverarli di zucchero a velo.

Il Carnevale è senz'altro la festa più allegra dell'anno. Anche in cucina. Ogni regione vanta ricette gastronomiche particolari e secolari, soprattutto per quanto riguarda i dolci fritti, preparati nelle fogge più svariate forse perché simbolo di una voglia di trasgressione diversa in ciascun luogo. Si va dagli "struffoli" napoletani alle "chiacchiere" che in Friuli si chiamano "grostoli", in Emilia "sfrappole", in Veneto "galani", nelle Marche "frappe", e "cenci" in Toscana.

I cuochi dell'Istituto "Gianni Brera", in via Carloni a Como, hanno preparato oggi i classici "tortelli di San Giuseppe", cuscini di pasta che possono essere riempiti di marmellata, di frutta secca o di ricotta.

Ma prima di buttarsi sui dolcetti, anche una gustosa proposta per un primo completo, lo "strudel affumicato", preparato con pasta sfoglia, prosciutto di Praga e scamorza affumicata. Per informazioni sulle ricette chiamare lo 031.50.55.40.

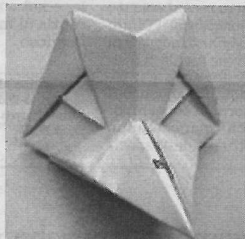
UNA TAVOLA A TEMA

Carote e zucchine di cartapesta

Per la tavola di Carnevale gli esperti di *banqueting design* del "Brera" hanno chiesto aiuto agli allievi del liceo artistico "Terragni" che l'hanno animata con simpatici ortaggi di cartapesta. Ecco allora pomodori che ballano sulla tavola e zucchine che prendono il sole: creazioni semplici da decorare con i colori acrilici. Così come le mascherine da utilizzare come invito o segnaposto, realizzate con l'arte dell'origami.

Occorrente Gesso in polvere, colla vinilica, colla in polvere per parati, olio di lino, carta di giornale.

Procedimento Strappare i fogli di carta a strisce secondo il senso delle fibre e ridurle a pezzetti. Dopo aver messo a macerare i frammenti di carta in una pentola piena d'acqua per un paio di giorni o, se l'acqua è calda, solo per qualche ora, continuare manualmente la frammentazione nell'acqua. A questo punto sot-



Sopra, mascherina-origami. A destra, ortaggio di cartapesta



toporre la carta a una bollitura di diversi minuti. Per ottenere una pasta più fine e di consistenza omogenea, usare un frullatore a immersione. Filtrare la carta ormai ridotta in poltiglia eliminando l'acqua in più, senza strizzarla eccessivamente. Procedere con l'aggiunta (poco per volta e seguendo l'ordine) della

colla vinilica, del gesso, della colla per parati e dell'olio di lino che darà morbidezza all'impasto, avendo cura di continuare a lavorare la pasta energicamente a ogni aggiunta di ingrediente. La pasta ora è pronta per essere modellata: con essa si possono ottenere gli oggetti più disparati.

IL VINO BIANCO DOC

ALTO ADIGE PINOT

Particolarità

Vino prodotto da uve pinot bianco. È maturo intorno ai 15 mesi

Caratteristiche

Colore giallo verdognolo tendente al giallo chiaro, profumo gradevole con note di mela. Sapore pieno lievemente amarognolo armonico. Gradazione alcolica minima 11 gradi. Temperatura di servizio 10-12 gradi

Abbinamenti

Aperitivo con antipasti leggeri, piatti dal sapore fumé o con sughi non elaborati, risotti di verdure

CON IL DESSERT

BRACHETTO D'ACQUI

Particolarità

Viene prodotto in un'area collinare comprendente 18 comuni della provincia di Asti e 8 della provincia di Alessandria. Da bere giovane

Caratteristiche

Colore rosso rubino di media intensità tendente al granato chinato. Profumo delicato e muschiato dolce, morbido e delicato, frizzante o spumante. Gradazione alcolica min. 11,5°. Temperatura di servizio 12-14° C

Abbinamenti

Dolci da forno a base di mandorle, frittelle carnevalesche e dessert a base di frutta

BANQUETING