

LE VIE DEI GOLOSI

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

VITELLO IN CROSTA



Ingredienti per 4 persone

⇒ 800 g di filetto di vitello, 150 g di carne di vitello macinata, 6 fette di prosciutto crudo, 1 di di panna fresca, 18 g di sale e pepe, 5 g di timo e prezzemolo tritati

⇒ 400 g di pasta sfoglia, 1 cl di olio di oliva, 1dl di vino bianco, 1 rametto di rosmarino fresco, uova per spennellare la pasta

Preparazione

Legare il filetto, condirlo con sale e pepe; marinarlo con olio di oliva e rosmarino. Rosolare in una padella antiaderente il filetto con la sua marinata, passarlo in forno caldo per circa 12 minuti; sfumare di tanto in tanto con il vino bianco.

Togliere e raffreddare. Passare la carne magra di vitello al cutter; unire il sale, le erbe tritate e la panna. Slegare il filetto; spalmare prima con la farcia di carne; avvolgerlo prima nelle fette di prosciutto poi nella pasta sfoglia; spennellare la superficie della sfoglia con il tuorlo d'uovo. Cuocere in forno caldo a 200 °C per circa 15 minuti. Servire il filetto di maiale in crosta con patate duchessa.

Riscoprire i sapori di una volta

Sfoglia con la carne. Poi un delizioso dolce da una ricetta dimenticata



IN CUCINA

I fiori di sambuco (sopra, nella foto) possono essere impiegati per preparare dolci, liquori e creme di bellezza. A sinistra, allievi cuochi del "Gianni Brera" (foto Fkd)

IL VINO CONSIGLIATO

● VALDICHIANA ROSSO

Vino dal colore rosso rubino e brillante con tendenza al granato con l'invecchiamento. Profumo vinoso, fruttato; fragrante se fresco di beva. Sapore sapido e armonico. Gusto asciutto ma morbido e giustamente vellutato; gradazione alcolica minima 11 gradi

● TEMPERATURA DI SERVIZIO

16-18 °C

● ABBINAMENTI

Primi piatti del territorio, carni in crosta di sfoglia bianche e rosse, minestre

Un piatto ricco, il filetto di vitello in crosta di sfoglia, viene abbinato in questa puntata delle "Vie del gusto" a una deliziosa torta ai fiori di sambuco, la cui ricetta è stata ripescata dal passato per una curiosa circostanza. I fiori di sambuco, poco usati nella cucina moderna, un tempo erano impiegati nelle nostre zone per preparare il tradizionale *pan mein*, fatto con farina gialla, bianca, zucchero, burro e fiori di sambuco. In primavera i fiori venivano raccolti e poi fatti appassire in un ambiente asciutto e buio. Il fiore, appassendo, lascia un seme che ha la forma di un chicco di grano e che veniva messo

all'interno dell'impasto del *pan mein*. Con il frutto del sambuco, una bacca nera, si preparava anche una salsa, ormai dimenticata. Ottimi, poi, sono i liquori, le tisane e le creme di bellezza a base di sambuco. La torta preparata oggi dai cuochi del "Brera" (diretto da Franco Soldaini, che ha scelto il vino da accompagnare ai piatti) è basata sulla ricetta di Lucia Vietti, una signora comasca che ne ha tramandato i segreti. Fin da bambina si recava sopra Torno, in località Montepiatto, proprio per cercare i fiori di sambuco che li crescevano copiosi. Per informazioni chiamare lo 031.50.55.40.

TORTA AI FIORI DI SAMBUCCO



Ingredienti per 4 persone

⇒ 3 uova, 200 g di zucchero

⇒ 150 g di farina bianca, 150 g di farina gialla, 180 g di burro

⇒ 50 g di fiori di sambuco, 1 bustina di lievito

Preparazione

In una terrina mettere un tuorlo con lo zucchero e lavorarlo molto bene finché il composto non diventa spumoso.

Unire gli altri tuorli, le due farine precedentemente miscelate, il burro fuso a bagnomaria, il lievito e per ultimo le chiare d'uovo montate a neve (vanno unite con un cucchiaino di legno molto lentamente) e infine una manciata di fiori di sambuco.

Versare il composto in una tortiera precedentemente imburata e infarinata.

Spolverare con il sambuco rimasto. Cuocere a 180 °C per 45 minuti circa. Lasciare raffreddare e servire dopo aver spolverato con zucchero a velo.

BANQUETING UNA TAVOLA A TEMA

Nidi con pietre di fiume dall'indaco all'azzurro

Nidi di pietre colorate. È la linea guida scelta per la tavola proposta oggi, un poco insolita per l'utilizzo dei materiali e degli accostamenti.

Serena Ongaro, la "banqueting designer" che ha firmato la composizione, consiglia di utilizzare due tovaglie differenti: una piccola per il decoro centrale e una più grande per coprire la tavola.

Occorrente Sassi di fiume di diversi colori, una candela azzurra, una piccola boule di vetro, sassi di vetro colorati.

Preparazione Dopo aver creato un nido con l'ausilio della tovaglia piccola, Serena ha giocato con i sassi di fiume dalle diverse colorazioni creando un letto sul quale ha poi adagiato una piccola boule di vetro con al centro una candela azzurra.

Lo stesso azzurro viene ripreso nelle decorazioni lineari che dipartono dal centro tavola, realizzate con sassi questa volta di vetro. La scelta dei colori, oltre alla disposizione degli oggetti, è senza alcun dubbio inusuale.

Il prevalere dei colori freddi (azzurro, indaco e celeste, nella foto un esempio) su fondo neutro-avorio del tovagliato vuole contestualizzare la decorazione della stagione invernale.

