

# LE VIE DEI GOLOSI

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

UOVA CON SALMONE E CAPPERI



Ingredienti per 4 persone

⇒ 6 uova, 1 cucchiaino di capperi tritati, 1 ciuffetto di aneto tritato, 80 g di mascarpone

⇒ 100 g di salmone affumicato, 12 capperi per decorare, 1 spruzzata di brandy, sale, pepe

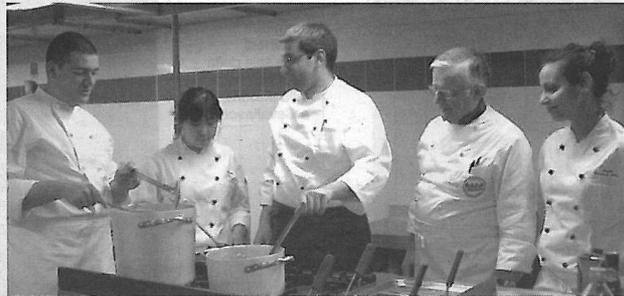
#### Preparazione

In una pentola con acqua fredda salata mettere le uova e portare a bollire a fuoco medio, e cuocere per 8 minuti. Toglietele dal fuoco, raffreddarle in acqua fredda, quindi sbucciarle e tagliarle a metà. In una terrina, separare il tuorlo dall'albume, sbriciolarlo, unirlo ai capperi tritati, all'aneto, al mascarpone, salare e pepare, e spruzzare con il brandy, quindi montare molto bene il tutto.

Mettere il composto in una tasca da pasticceria con bocchetta e riempire gli albumi. Tagliare il salmone a dadini e ricoprire le uova, guarnire con i capperi interi. Passare il tutto in frigorifero prima di servire.

## Gran menù di Pasqua

Ricette della tradizione e, in alternativa, un piatto vegetariano



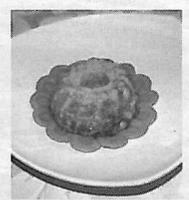
#### IN CUCINA

Gli allievi dell'Istituto Alberghiero "Gianni Brera", coordinati da Angelo Novati, per il menù pasquale propongono un piatto tradizionale e una ricetta vegetariana (fotoservizio Mattia Vacca)

In vista delle feste pasquali, i cuochi dell'Istituto Alberghiero "Gianni Brera" propongono un menù speciale pensato sia per chi ama la tradizione, sia per chi è orientato verso piatti vegetariani. "Uova con salmone e capperi", la gustosa entrée, "Ciambella di verdure alle erbe" per chi non ama la carne e, per non sbagliare, "Capretto con carciofi", un classico della Pasqua. In alternativa al capretto, i "Nodini di vitello farciti a libro", ovvero "vestiti" per l'occasione con i sapori della Valtellina: formaggio casera e

bresaola. E per finire, "Pan dolce al miele", un dessert profumato con i fiori d'arancio. Di tutto rispetto anche la carta dei vini, consigliati, come sempre, da Franco Soldaini, direttore del "Brera". Un bianco del Friuli morbido e profumato, il "Traminer Aromatico", un rosso umbro nobilissimo, il "Montefalco Sagrantino" e per chiudere in bellezza, con il dessert, un "Dolcetto di Soave Docg" prodotto con uve Garganega e Trebbiano fatte appassire sui graticci e appese per qualche tempo prima di vinificarle.

CIAMBELLA DI VERDURE ALLE ERBE



Ingredienti per 4 persone

⇒ 3 grosse carote grattugiate, 1 grosso porro lavato e tagliato a listarelle, 125 g di gruviera a scaglie, 3 cucchiaini di prezzemolo fresco sminuzzato, 2 cucchiaini di erba cipollina sminuzzata, mezzo cucchiaino di aneto fresco, 60 g di farina, mezzo cucchiaino di lievito in polvere, un terzo di tazza di olio vegetale, sale e pepe macinato al momento, 4 uova separate

#### Preparazione

In un recipiente mettete tutti gli ingredienti tranne le uova. Amalgamate bene, quindi salate e pepate a piacere; incorporate i tuorli. Montate gli albumi a neve ben ferma. Quindi mescolateli velocemente al composto. Con un cucchiaino trasferite il tutto in uno stampo a ciambella ben imburrato. Livellatene la superficie e passate in forno a 180° per 30-35 minuti finché il tortino sarà colorito. Per servire, rovesciate la ciambella su un piatto da portata, e accompagnate con un'insalata di stagione, pane e patatine novelle.

#### CAPRETTO CON CARCIOFI



Ingredienti per 6 persone

⇒ 1,5 kg cosciotto e lombata di capretto, 8 carciofi

⇒ 1 spicchio d'aglio, 1 mazzetto di timo

⇒ ½ bicchiere di olio d'oliva, vino bianco, sale, pepe

#### Preparazione

Tagliare la carne del capretto a pezzetti. Pulire i carciofi, eliminando le foglie più dure, tagliare le punte, lavarli e tagliarli in quattro parti in una casseruola da forno, unta d'olio.

Mettere nella casseruola il capretto con aglio tritato, rosolare, bagnare con vino bianco, salare, pepare, unire i carciofi, una spolverata di timo, e quando tutto è ben insaporito passare in forno per circa 45 minuti a 200°. Servire il capretto ben caldo.

#### NODINI DI VITELLO



Ingredienti per 4 persone

⇒ 4 cotolette di vitello piuttosto spesse, 4 fette di casera, 4 fette di prosciutto crudo o bresaola, qualche foglia di savia, farina bianca, pane grattugiato, sale e pepe

#### Preparazione

Aprire le cotolette di vitello a metà lasciandole unite dalla parte dell'osso. Aprire a libro le cotolette, disporre prima la fetta di prosciutto, le erbe aromatiche e il formaggio, chiudere le cotolette premendo con le mani, se necessario, fissare con uno stuzzicadenti, infarinare, poi passare nell'uovo e infine nel pan grattato. Cuocere nel burro fuso per 15-20 minuti a fuoco basso. Servire subito.

#### PAN DOLCE AL MIELE



Ingredienti per 4 persone

⇒ 300 g di farina per pasticceria, 100 g di zucchero, 2 cucchiaini di miele di acacia, 100 g di burro, 2 uova, 1 bicchiere di latte, 1 bustina di vanillina o fiori d'arancio, 1 bustina di lievito, 100 g mandorle affettate, zucchero a granella, un pizzico di sale

#### Preparazione

In una terrina mettere la farina, lo zucchero, le uova, il burro a pomata, il miele, amalgamare molto bene il tutto, unire la vanillina, il lievito, un pizzico di sale e un bicchiere di latte. Lavorare molto bene l'impasto, quindi disporlo in uno stampo per plum cake, spolverare la superficie con le mandorle affettate e lo zucchero a granella. Passare in forno a 180° per 40 minuti. Una volta cotto, lasciarlo raffreddare e spolverare con zucchero a velo e ovetti pralinati.

#### IL ROSSO DOCG

##### MONTEFALCO SAGRANTINO

##### Particolarità

Si produce nella zona di Montefalco (Perugia) con uve Sagrantino per il 95%. Pregiovolissimo e raro ha ottenuto la Docg in virtù di doti organolettiche di prim'ordine

##### Caratteristiche

Colore rosso rubino violaceo, profumo, gradevolissimo, persistente; sapore pieno, robusto, asciutto. Alcol minimo 13-14°. Temperatura di servizio 18°

##### Abbinamenti

È un aristocratico vino da piatti raffinati a basi di carni rosse, caccagione e selvaggina, salumi di pregio e grandi formaggi

#### IL VINO BIANCO DOC

##### TRAMINER AROMATICO

##### Particolarità

Si produce nella zona delle Grave del Friuli (Pordenone e Udine), con uve Traminer aromatico

##### Caratteristiche

Colore paglierino dorato, profumo intenso caratteristico del vitigno; sapore asciutto, morbido e vellutato. Alcol minimo 11°. Temperatura di servizio 10-12°

##### Abbinamenti

Ottimo sugli antipasti a base di crostacei e molluschi, armonizza con piatti a base di uova, verdure e formaggi teneri, fruttage tipo anemelle e piatti di funghi delicati

## BANQUETING

### LA TAVOLA DELLE FESTE

## Broccati impalpabili su tonalità lilla e rosa

La Pasqua è da sempre la Festa della Rinascita, non solo in termini religiosi ma anche per la rigogliosa natura che sboccia nei nostri prati e giardini. Le tinte di questa stagione sono legate ai boccioli che spuntano dagli alberi: tutte le tonalità del lilla e del rosa. A questi colori è dedicato l'allestimento che gli esperti di banquetting design del "Brera" propongono oggi per la tavola pasquale, ridondante nell'opulenza dei broccati e dei tessuti impalpabili. La decorazione consta di due differenti allestimenti: il tavolo e i fiori.

Per il tavolo prevede un abito settecentesco: a una tovaglia avorio damascata, abbinata alla base un tessuto trasparente che crea un effetto nuvola (giocate con delle tonalità rosa di organza). Un drappo di seta lilla (puntato con degli spilli a creare un pannello cangiante) cade da un lato della tavola. Per le decorazioni realizzate un centrotavola nelle stesse tonalità, abbinando anche infiorescenze verde acido, che contrastano. Candele nelle stesse tonalità e acqua in piccoli vasi di vetro possono fare da cornice alla vostra decorazione.



#### ELEGANZA

Tovaglia avorio, un drappo di seta, candele e acqua in piccoli vasi impreziosiscono la tavola di Pasqua