

LE VIE DEI GOLOSI

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

TORTA DI GAMBERI ALL'ANTICA



Ingredienti per 4 persone

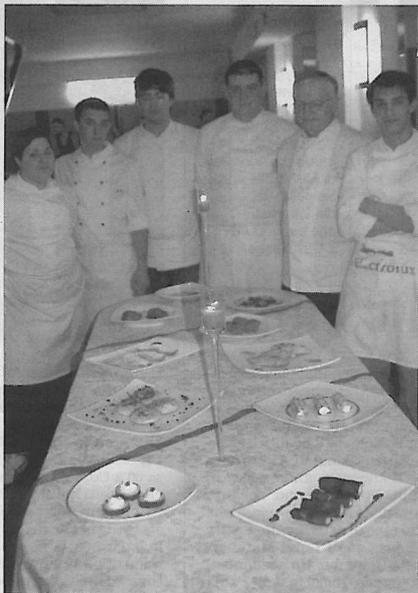
⇒ 300 g di pasta brisée, 300 g di gamberi, 2 uova, 2 dl di latte, 1 bustina di zafferano, 50 g di mandorle, 50 g di uva sultanina, maggiorana, prezzemolo, 30 g di burro, sale e pepe

Preparazione

Prendete una terrina di 28 cm e rivestitela con carta da forno, stendere la pasta brisée. In una bacinella con il latte, unite l'uvetta sultanina. Tostate le mandorle e riducetele in scaglie. Tritate la maggiorana e il prezzemolo. In una padella sciogliete il burro, unite maggiorana e prezzemolo, i gamberi sguosciati e dopo qualche minuto il latte, l'uvetta sultanina, le mandorle e lo zafferano. Cuocete per qualche minuto fino a restringere un po' il latte. Lasciate raffreddare. Montate le uova e unitele all'impasto. Versate il tutto nella tortiera e passate in forno a 180° per 30-40 minuti.

Fresche delizie a base di pesce

Erbe profumate, frutta e pasta brisée per valorizzare trota, luccio e dentice



I cuochi dell'Istituto "Gianni Brera" (fotoservizio Mattia Vacca)

RAVIOLI DI FIUME



Ingredienti per 4 persone

⇒ Pasta all'uovo, 400 g di pesci di fiume misti, 2 uova, 1 cipolla, 1 gambo di sedano, alloro, ginepro, 1/4 l di vino bianco secco, noce moscata, 1 cucchiaio di parmigiano grattugiato, 1 dl di panna, burro o olio extra vergine di oliva, erba cipollina, sale

Preparazione del ripieno

Lessate il pesce in acqua che avrete portato precedentemente a bollore con la cipolla e il sedano tagliati a pezzi, 2 foglie di alloro, vino bianco e qualche bacca di ginepro. Scolatelo e lasciatelo intiepidire, quindi pulitelo da pelle e lisce e tagliate la polpa a pezzettini. Amalgamate la polpa di pesce a uova, formaggio, panna, noce moscata, sale e utilizzate il composto per farcire i ravioli. Per condire il tutto sciogliete in un tegame un po' di burro, unite l'erba cipollina (tagliata in precedenza a pezzettini) e insaporite con sale.

"Torta di gamberi all'antica", "Ravioli di fiume all'erba cipollina" e "Insalata di pompelmo e dentice marinato". Dopo il menù light a base di verdure della scorsa puntata, dal fantastico carnet degli chef dell'Istituto Alberghiero "Gianni Brera" ecco una nuova proposta, questa volta a base di pesce. Una sfiziosa combinata di piatti leggeri e freschi, in piena sintonia con la bella stagione e con, si spera, più alte temperature.

Protagonisti sono pesci di fiume, gamberi e dentice. Per il ripieno dei ravioli si possono utilizzare la trota, il temolo, il luccio, la scardola e, se piace, anche la più saporita anguilla. Il tutto da accompagnare o far precedere, secondo i gusti, da un'insalata a base di pompelmo e dentice.

Per informazioni sulle ricette: 031.30.55.40.

INSALATA DI POMPELMO E DENTICE MARINATO

Ingredienti per 4 persone

⇒ 400 g di dentice già pulito, 4 pompelmi, olio extra vergine d'oliva, prezzemolo, 120 g di miscelata, sale, pepe

Preparazione

Tagliate il dentice a cubetti. Sbuc-

ciate i pompelmi a vivo e con il succo avanzato mettetevi a marinare il dentice per un'ora circa con un po' di sale e pepe. Una volta pronto prendete un piatto e ponete al centro la miscelata con un po' di fettine di pompelmo già pulite, ponete intorno i bocconcini di dentice e condite con olio extra vergine d'oliva e una spolverata di prezzemolo.



IL VINO CONSIGLIATO

● ASSISI BIANCO DOC

La zona di produzione di questo ottimo bianco è, in parte, il territorio compreso nei comuni di Assisi e Spello e in parte nella zona Perugina. Uvaggio: Trebbiano 70% e Grechetto 30%

● TEMPERATURA DI SERVIZIO

Temperatura di servizio: 10-12°

● INVECCHIAMENTO

L'Assisi Bianco è un vino da bere giovane

● CARATTERISTICHE

Colore giallo paglierino con riflessi verdognoli; il profumo è gradevole e fresco, il sapore asciutto, leggermente fruttato. La gradazione alcolica minima è di 10,5°

● ABBINAMENTI

Il vino si abbina perfettamente a tutti gli aperitivi e ai piatti di pesce

LA TAVOLA L'ALLESTIMENTO

Banqueting "mediterraneo"

Giulia Bionda e Chiara Somalvico, studentesse del terzo anno del Liceo Artistico "Terragni" di Como, si sono prestate per realizzare il decoro della tavola di questa puntata dedicata al banqueting design. Lo spunto deriva da una regione



Cupole ispirate ai nuraghi sardi con mirto e mandorle

dove terra e mare sono suggestivamente intrecciate, la Sardegna. Chiara e Giulia hanno pazientemente realizzato dei nuraghi, costruzioni tipiche della Sardegna, con alcuni tappi di sughero precedentemente tagliati con l'affettatrice e assemblati con colla a caldo.

Le costruzioni sono state poi disposte al centro della tavola, su piccole al-

zate coperte da un tovagliolo, color avorio come la tovaglia.

La sabbia e le mandorle, prodotto tipico della Sardegna, hanno fatto da cornice alla costruzione in sughero.

Il tovagliolo, piegato tre volte su se stesso, crea effetti stile vele morbide che richiamano le barche a largo dello splendido mare della Sardegna.

A completare questo tripudio di colori e sapori non poteva mancare il mirto, bacca con cui viene distillato un ottimo liquore, qui legato in piccoli mazzetti con della ginestra bianca e gialla: un piccolo cadeau per i vostri commensali inserito nel tovagliolo.