

LE VIE DEI GOLOSI

GASTRONOMIA / Le proposte culinarie di stagione curate dall'Istituto Alberghiero "Gianni Brera" di Como

Gustose frattaglie

ROGNONCINO TRIFOLATO



Ingredienti per 4 persone

⇒ Due rognoni di vitello nel loro grasso, 50 g di farina bianca, 50 g di olio extravergine di oliva

⇒ Una noce di burro, 1 spicchio d'aglio, 1/2 bicchiere di brodo di carne

⇒ Una manciata di prezzemolo tritato, sale

Preparazione

Togliere i rognoni di vitello dal loro involucri di grasso, eliminare completamente la parte bianca interna e tagliarli a fettine spesse circa un centimetro. Infarinare le fette di rognone e farle cuocere per tre minuti circa in una padella di rame, a fuoco vivo, con l'olio extravergine di oliva. Condire con sale. Scolare il rognone e tenerlo in caldo. Nel fondo di cottura aggiungere lo spicchio d'aglio finemente tritato. Soffriggere un attimo, deglassare con mezzo bicchiere di brodo di carne. Unire un buon pizzico di prezzemolo tritato e la noce di burro. Fare addensare la salsa, versarla sui rognoni e servire immediatamente.

Le più preziose e raffinate sono le animelle, il fegato, i rognoni, il cuore e la gustosa trippa. Sono le cosiddette "frattaglie", erroneamente scambiate per scarti e rimasugli. In realtà sono prelibate e saporite e sfociano in piatti robusti su cui sventa la specialità simbolo della gastronomia francese, il "pâté de foie gras". Il rognone, che fa parte della famiglia delle frattaglie "scuri" insieme con cuore e polmone, è l'ingrediente base della ricetta proposta oggi per "Le

vie dei golosi" dallo chef Angelo Novati e dai suoi allievi dell'Istituto Alberghiero "Gianni Brera", diretto da Franco Soldaini. Come tutti i piatti a base di carne, i rognoni sono molto apprezzati e cucinati in Lombardia, ma in particolare nella cosiddetta "Bassa", nel Parmense e nel Cremonese. Si è scelto di abbinarli a una caponatina di verdure, tipica del Centro Italia, e a una crostata di mirtilli. Per informazioni sulle ricette chiamare lo 031.30.55.40.



AI FORNELLI

A destra, gli allievi del "Gianni Brera". Sopra, la caponatina di verdure (foto Mattia Vacca)



CAPONATINA DI VERDURE

Ingredienti per 4 persone

⇒ Una melanzana, 2 zucchine, 1 peperone, 2 pomodori freschi, 1 carota, 1 gambo di sedano, olio di oliva, sale e pepe

Preparazione

Pulire tutte le verdure e tagliarle a dadini. Prepararle con cottura separata in una padella con olio di oliva, sale e pepe. Cotte tutte le verdure, unirle e cuocerle insieme ancora per 7-8 minuti. La caponata si può usare come condimento per la pasta, come ripieno per verdure, come primo piatto o come contorno.

CROSTATA AI FRUTTI DI BOSCO



Ingredienti per 4 persone

⇒ 350 g di pasta frolla, 125 g di zucchero, 100 g di tuorli d'uovo, 50 g di farina bianca, 375 g di vino Garda Classico Gropello, 2 g di scorza di limone, 100 g di pinoli, 100 g di arance candite, 300 g di fragoline di bosco, 1 bustina di vanillina, panna montata, mirtilli freschi q.b.

Preparazione

Stendere la pasta frolla in una tortiera. Con un poco di pasta arrotolata, creare i bordi della crostata, facendo aderire bene la pasta sia alle pareti della tortiera sia al fondo. Cuocere per 10 minuti in forno già caldo a 170°. Preparare intanto la crema, mescolando in un pentolino lo zucchero con la farina e i tuorli. A parte far bollire il vino Gropello e versarlo sull'impasto precedente. Unire la vanillina e cuocere il tutto per 2 minuti. Aggiungere alla crema ottenuta le fragoline di bosco e l'arancia candita, e riempire il guscio di pasta frolla precotta. Terminare la cottura in forno caldo a 170° per 25 minuti. Guarnire la torta con ciuffetti di panna montata e con i mirtilli.

CALICE DOC / San Colombano rosso



- ⇒ Zona di produzione**
 Area pianeggiante e collinare vicino al comune di San Colombano al Lambro, tra Milanese e Pavese
- ⇒ Temperatura di servizio**
 16-20 °C, a seconda se Vivace o Riserva
- ⇒ Invecchiamento**
 Fino a 3 anni. Il Riserva ha almeno 12,5° e un invecchiamento obbligatorio di 3 mesi
- ⇒ Caratteristiche**
 Colore rosso rubino, profumo persistente, con sentori di mora e marasca, sapore asciutto con retrogusto ammandorlato
- ⇒ Abbinamenti**
 Salumi stagionati, arrosti, funghi, carni rosse e formaggi piccanti

LA TAVOLA

APPARECCHIARE CON STILE

Contrasti nero-avorio e rose bianche



DESCO D'ORO

Ecco la tavola che ha vinto il prestigioso concorso "Gran Trofeo d'Oro della ristorazione italiana" che si è svolto a Brescia sotto la presidenza del Maestro Gualtiero Marchesi

Gli allievi del "Gianni Brera" hanno vinto a Brescia il prestigioso concorso "Gran Trofeo d'Oro della ristorazione italiana" presieduto dal Maestro Gualtiero Marchesi. Ecco l'allestimento della tavola vincitrice, un banqueting che ha quale base un'elegante tovaglia

nera. Per creare contrasto, sono stati utilizzati sottopiatte di vetro satinato e tovaglioli color avorio legati con un nastro nero. Come centrotavola, sono state usate alcune canne verdi legate con filo di ferro e con edera, il tutto abbellito con alcune rose bianche.