

LE VIE DEI GOLOSI

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

RISOTTO CON PISELLI

Ingredienti
per 4 persone

- ⇒ 700 g di piselli freschi
- ⇒ 350 g di riso
- ⇒ Una cipolla tritata, olio extravergine di oliva, ¼ di dado per brodo vegetale
- ⇒ parmigiano, sale, una noce di burro

Preparazione

Soffriggere in olio la cipolla tritata, aggiungere i piselli, salarli leggermente e farli insaporire, bagnarli con brodo bollente. Dopo qualche minuto, aggiungere il riso, mescolare, lasciare assorbire il condimento e tostare leggermente. Cuocere per circa 18 minuti e bagnare di tanto in tanto con il brodo. A cottura avvenuta mantecate con una noce di burro e con parmigiano. Servitelo ben caldo.

Semplicità con gusto

Due materie prime alla base dell'alimentazione dell'uomo dagli albori dei tempi sono protagoniste della puntata di oggi de "Le vie dei golosi". Stiamo parlando di riso e patate, alimenti imprescindibili sulla tavola di tutte le famiglie oggi proposti in versione semplice ma gustosa. Mozzarella e parmigiano arricchiscono le patate, prima lessate e poi scavate nel centro. Il riso è anch'esso cotto in modo classico con un soffritto di cipolla tritata e sono aggiunti i piselli,

possibilmente freschi. Importante è scegliere il riso più adatto, non tutte le varietà infatti sono indicate. Per le minestre è consigliabile il riso comune o quello semifino, per il risotto, come in questo caso, il riso fino o il superfino, che è ottimo anche per antipasti e contorni.

Il tutto annaffiato da buon vino, un Riesling italo bianco, per esempio. Per informazioni sulle ricette chiamare il numero di telefono 031.30.55.40

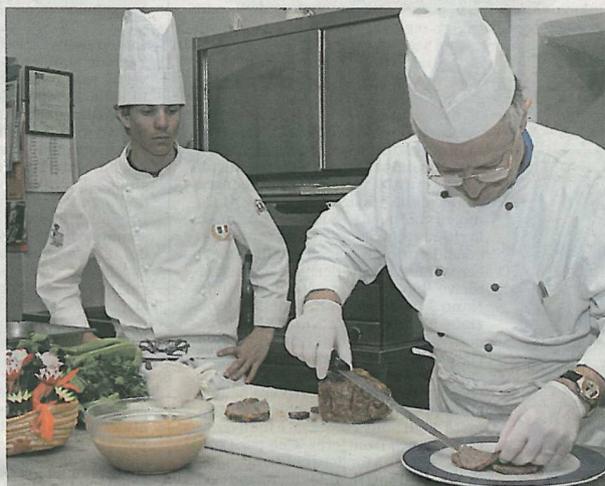
PATATE AL FORNO

Ingredienti
per 4 persone

- ⇒ 10 patate di media grossezza
- ⇒ 2 mozzarelle
- ⇒ 100 g di parmigiano
- ⇒ sale e pepe

Preparazione

La ricetta propone un classico, le patate al forno, con una variante: l'aggiunta di mozzarella e di parmigiano. Innanzitutto, lavare molto bene le patate con la loro buccia. Tagliarle a metà e cuocerle in forno per circa 25 minuti. A cottura avvenuta, toglierle dal forno e con uno scavo svuotarle in parte al centro. Aggiungere un dado di mozzarella, sale e pepe. Spolverare di parmigiano e riporle di nuovo in forno per circa 7-8 minuti. Servire ben calde.



IN CUCINA Lo chef Angelo Novati al lavoro con un allievo dell'Istituto Alberghiero "Brera" (foto Baricco)

CALICE DOC / Riesling italo



- ⇒ **Zona di produzione**
Il Riesling italo è prodotto nell'Oltrepò Pavese ed è ottenuto con uve Riesling italo con l'aggiunta di Pinot nero, grigio e bianco
- ⇒ **Caratteristiche**
Colore paglierino chiaro tendente al verdolino, profumo fruttato con sentore di mela renetta; sapore secco, fresco e pieno
- ⇒ **Temperatura di servizio**
10° se fermo o frizzante
- ⇒ **Abbinamenti**
Risotti, piatti di pesce e frutti di mare

APPARECCHIARE CON STILE

Drappeggi avorio in seta e organza



ELEGANZA

Il risultato finale della tavola proposta oggi. Sul tovagliato sono stati disposti veli di stoffa trasparente. I vasi con piccole ortensie e lisianus danno eleganza al banqueting

Per questo allestimento di fine ottobre gli esperti di banqueting design propongono una sontuosa tavola velata da drappeggi in seta e organza di color avorio. Sul tovagliato, preferibilmente in fiandra, verranno posizionati dei veli in stoffa trasparente di circa 2 metri x 3; è preferibile realizzare la composizione al centro di un tavolo imperiale o rettangolare, in maniera tale da concentrare il decoro in altezza in un punto che non dia fastidio ai commensali.

Movimentare quindi la stoffa, facendola cadere ai lati del tavolo e creando due piccole aree circolari drappeggiate. All'interno delle due aree circolari, disporre due altri vasi in vetro opalino o ceramica bianca nei quali verranno composti due mazzi di fiori bianchi (sono preferibili per tale decoro delle piccole ortensie verdi e dei lisianus bianchi). Le composizioni floreali possono essere completate con piccoli rovi che scendono a coprire in parte il vaso. Per un centrotavola di questa tipologia consigliamo di legare i tovaglioli con larghe strisce di organza avorio. Tale decorazione si addice anche a una cena in piedi o a un buffet. L'uso di candelabri bassi è consigliato per la sera.