

LE VIE DEI GOLOSI

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

RUSTIN NEGÀA



Ingredienti
per 4 persone

⇒ 4 nodini di vitello alti circa 3 cm, 35 g di burro, 30 g di pancetta a dadini

⇒ 50 g di grasso di rognone di vitello tagliato a dadini, 1/2 bicchiere di vino bianco secco, salvia, rosmarino, farina, brodo di carne q.b.

Preparazione

Incidere leggermente il nervetto dei nodini per non farli arricciare durante la cottura, e infarinarli. In un tegame pesante, abbastanza ampio da poter contenere 4 nodini, fate appassire il burro, la pancetta o il grasso di rognone. Unire la salvia e il rosmarino e far rosolare i nodini da entrambi i lati. Bagnare con vino bianco e lasciar sfumare a fuoco vivace. Regolare di sale e di pepe, aggiungere un buon mestolo di brodo e far glassare, a recipiente coperto, a fuoco dolce o in forno per circa un'ora. Servire ben caldo guardando la carne con l'intingolo di cottura.

Milano chiama la Valtellina



Tra i piatti-simbolo della tradizione milanese, oltre ai classici divenuti presenza costante anche sulle tavole lariane - quali il risotto allo zafferano, la cotoletta (con o senza osso), il vitello tonnato e il panettone - c'è anche il meno noto ma altrettanto appetitoso *rustin negàa*. Base del piatto sono i nodini di vitello e volendo il grasso di rognone, che vengono "affogati", da qui il nome, nel brodo. Il *rustin* è un piatto saporito che si sposa con il clima autunnale e che può essere accompagnato da polenta o purè di patate. Oppure, visto che è stagione, si può nobilitare con funghi freschi

LA CURIOSITÀ / Il dolce di Napoleone

Le origini della bisciola affondano nel lontano 1797, quando le truppe napoleoniche avanzarono sino in Valtellina. Fu Napoleone in persona a chiedere al proprio cuoco di preparare un dolce che venne confezionato con gli ingredienti che la valle in quel momento metteva a disposizione: fichi, uvetta, noci e miele.

da aggiungere al momento della cottura oppure da offrire trifolati come contorno. Da Milano, per il dolce, si passa in Valtellina, la cui tradizione dolciaria si fonda prin-

CALICE DOC / Rosso Orvietano



Zona di produzione

Esistono diverse tipologie di rosso Orvietano. Per il menù di oggi si consiglia il "Rosso Orvietano Sangiovese" prodotto con uve Sangiovese (minimo 85%) più eventuale aggiunta di altre uve rosse locali

Caratteristiche

Colore rosso rubino tendente al granato con l'invecchiamento; profumo vinoso; sapore asciutto, armonico, gradevolmente tannico, amarognolo, fruttato. Gradazione alcolica minima 11,5°

Temperatura di servizio

16-17 °C

Invecchiamento

Fino a 2 anni

Abbinamenti

Il Rosso Orvietano Sangiovese è un vino da tutto pasto

BISCIOLA



Ingredienti
per 4 persone

⇒ 500 g di uva sultanina, 500 g di fichi secchi tritati

⇒ 500 g di noci sgusciate, 2 uova, 50 g di miele di Valtellina

⇒ 250 g di zucchero, 800 g di farina bianca 00, 200 g di farina di grano saraceno, 1/2 l di latte, 3 bustine di lievito per dolci, 200 g di burro ammorbidito, un pizzico di sale

Preparazione

In una bacinella unire tutti gli ingredienti, a esclusione del miele, e lavorare fino a ottenere un impasto abbastanza solido. Formare delle pagnottelle e incidere con un coltellino sul dorso. Pennellare le pagnottelle con il miele e spolverarle con un poco di zucchero. Cuocere le pagnottelle in forno, già caldo, per circa 30-40 minuti. Per accertarsi che la cottura dei dolci sia completa, usare uno stuzzicadenti, inserendolo nelle pagnottelle. Quando uscirà ben asciutto, significherà che il dolce sarà cotto.

LA TAVOLA

APPARECCHIARE CON STILE

Acero rosso e rose per un desco raffinato

Per le grandi occasioni e per dire addio all'estate in bellezza i nostri esperti di banquet design vi segnalano questo allestimento ricercato. Procuratevi una tovaglia in lino naturale bianca e dei grandi tovaglioli. Con una stampante a getto d'inchiostro potrete realizzare dei transfer (su carta apposita) che poi stirerete sul tovagliolo. In questo modo potrete stampare sul tessuto del tovagliolo il menù e il nome del commensale. Per legare il tovagliolo potrete realizzare dei piccoli biscotti di frolla a forma di "C", da decorare con colori alimentari. Ecco come realizzare i portatovaglioli: Ingredienti: 300 g di farina, 150 g di burro, due tuorli, 1 uovo, 100 g di zucchero, un



pizzico di sale. Preparazione: fate una fontana con la farina e lo zucchero, ponete al centro le uova e il burro a temperatura ambiente, a pezzetti. Amalgamate prima con una forchetta, poi con le mani, fino a ottenere una pasta morbida, compatta e omogenea. Lasciare riposare 30 minuti in frigorifero e cuocete in forno. Sulla tavola disponete tre piccoli vasetti di vetro opalino bianco nei quali potrete sbizzarrirvi a sistemare piccole rose bianche, foglie di acero rosso o agapanthus. Delle piccole felci ser-

viranno a uniformare la composizione. Il menù può essere stampato anche su un cartoncino decorato con foglie d'oro e tessere di mosaico di vetro.