

LE VIE DEI GOLOSI

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

CREMA DI VERDURE



Ingredienti
per 4 persone

⇒ cipolla, carota, zuccina, sedano, verza

⇒ 300 g di zucca gialla, un pomodoro maturo, patate e fagiolini a piacere

⇒ foglie di salvia, basilico, sale, olio di oliva, parmigiano, crostioni di pane

Preparazione

Preparare tutte le verdure pulite, lavate e tagliate grossolanamente. In una pentola con olio di oliva fare un soffritto con cipolla, foglie di basilico e salvia. Unire le altre verdure e soffriggerle per qualche minuto, ricoprirle con acqua già calda salata e portare a cottura per circa 40 minuti. A cottura avvenuta, frullare il tutto e servire con crostioni di pane e una manciata di parmigiano e condire con olio extravergine di oliva.

Zucca & company

Dall'antipasto al dolce, la zucca può riempire un intero menù. Il termine pare derivare da "cocutia" ("testa"), poi trasformato in "cocuzza", e, infine, in "zucca". Con molta probabilità, la zucca è originaria dell'America Centrale: i più antichi semi, infatti, sono stati ritrovati in Messico e risalgono al 7000-6000 a.C. Le varietà di zucca più coltivate in Italia sono la "Marina di Chioggia", molto diffusa nel Nord, e la "Lunga di Napoli", coltivata nelle regioni meridionali. Al mo-

mento dell'acquisto è importante che il prodotto sia ben maturo e sodo, qualità che si possono verificare dando dei leggeri colpetti sulla superficie. Se il frutto emette un suono sordo significa che è fresco. Le zucche intere possono essere conservate per tutto il periodo invernale in ambiente buio, fresco e asciutto. Oggi gli chef dell'Istituto Alberghiero "Brera" di Como propongono una gustosa crema di verdure a base di zucca, accompagnata da arrosto farcito. Info: 031.30.55.40



IN CUCINA Gli allievi chef dell'Istituto Alberghiero "Brera" (fotoservizio Mattia Vacca)

ARROSTO FARCITO



Ingredienti
per 4 persone

⇒ 500 g di fesa di vitello, 2 fette di prosciutto cotto, 4 fette di Emmental

⇒ 2 carote, olio di oliva, un litro di brodo vegetale, sale, pepe, un bicchiere di vino bianco, un battuto di erbe aromatiche

Preparazione

Pulire e lessare le carote per una ventina di minuti. Aprire la carne di vitello a metà, batterla per appiattirla meglio. Disporre nel mezzo, dopo averla salata, le fette di prosciutto cotto, quelle di Emmental e, al centro di esse, le carote. Formare un rotolo, avvolgerlo in carta vegetale e cuocerlo in forno per circa un'ora e 20 minuti a 180°. Passare il fondo di cottura nel frullatore, tagliare l'arrosto a fette e disporle sul piatto. Unire il sughetto precedentemente preparato. Questo arrosto si può servire sia caldo sia freddo.

CALICE DOC / Colli di Conegliano



Zona di produzione

Questo rosso della provincia di Treviso è ottenuto con uve merlot, cabernet, cabernet sauvignon e marzemino

Caratteristiche

Colore rosso rubino, tendente al granato. Profumo vinoso, gradevole. Sapore asciutto, sapido. Tenore alcolico minimo 12°

Temperatura di servizio

15-18 °C

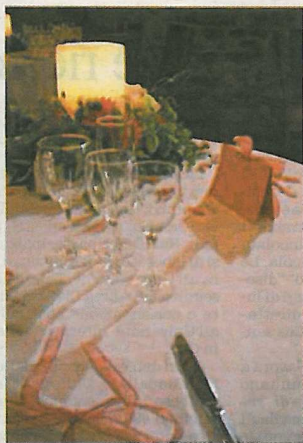
Abbinamenti

Piatti di carni bianche o rosse arrosto con salse leggere

LA TAVOLA

APPARECCHIARE CON STILE

Nuances d'autunno su ortensie e luppolo



GHIRLANDE

Su un tovagliato damascato avorio sono state disposte ghirlande floreali realizzate con una ciambella di oasis, nella quale sono stati infilati ortensie verdi e luppolo

Il decoro proposto oggi vuole omaggiare le nuances dell'autunno, stagione ormai iniziata. Questo allestimento è stato proposto dai nostri esperti di banquet design per un banchetto nuziale: l'eleganza del decoro, unita al calore dei toni cromatici, lo rende versatile anche per una cena ricercata.

Su un tovagliato damascato avorio sono state disposte delle ghirlande floreali realizzate con una ciambella di oasis nella quale sono state infilate zinnie arancio caldo, insieme con ortensie verdi e luppolo. Al centro della ghirlanda è stata disposta una grande candela, precedentemente svuotata sino a metà altezza per permettere maggiore luminosità. Il menù, stampato su un cartoncino avorio perlato, è legato con un nastro in organza di color arancio-ruggine.

Curiosità Il luppolo è universalmente conosciuto come aromatizzante e conservante naturale nella birra. Tradizionalmente i fiori di luppolo sono stati usati come aiuto per dormire bene. Cuscini riempiti di luppolo venivano infatti usati come guanciale. Il luppolo viene ancor oggi usato in Europa come rimedio per l'insonnia.