

LE VIE DEI GOLOSI

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

RISOTTO CON MELA RENETTA



Ingredienti
per 4 persone

- ⇒ 320 g di riso *Carnaroli*
- ⇒ 2 mele renette a dadini (una volta tagliate, tenerle a bagno in acqua acidulata perché non anneriscano)
- ⇒ 100 g di fontina sminuzzata, una cipolla tritata
- ⇒ 20 g di burro, 1 l di brodo, 200 ml di vino bianco secco
- ⇒ sale, olio, 20 g di Parmigiano

Preparazione

Far soffriggere la cipolla con un filo d'olio, aggiungere il riso, versare il vino bianco e lasciarlo evaporare, unire quindi il brodo poco per volta. Quando mancheranno circa 5 minuti al termine della cottura, aggiungere le mele. Completare la cottura, mantecandolo con burro, fontina, e un abbondante spolverata di Parmigiano grattugiato.

Sapori della Valle d'Aosta

Cinta dalle più alte vette d'Italia, la Valle d'Aosta ha sviluppato la propria cucina intorno agli ingredienti che il territorio le offriva: riso, carne, verdure, funghi e castagne. I rigidi inverni e l'isola-

mento hanno favorito lo svilupparsi della salatura e dell'affumicatura, sfociate poi nei prelibati prosciutti di Bosses, di Saint-Oyen, e nel lardo di Arnad. Ecco un menù per gustare alcuni piatti tipici.



TORTINO AI FUNGHI

Ingredienti
per 4 persone

- ⇒ 2 cucchiai di olio extravergine d'oliva, 20 g di burro, uno scalogno tritato, 400 g di funghi porcini, 2 uova, 20 g di Parmigiano
- ⇒ 400 g di besciamella da preparare con 400 g di latte, 40 g di burro, 40 g di farina

Preparazione

Preparare la besciamella, tenendola abbastanza densa. A parte far saltare in padella i funghi con olio, scalogno, sale e pepe. Quindi tritarli, unirli alla besciamella, insaporire con Parmigiano, aggiungere 2 tuorli d'uovo e 2 albumi montati a neve ferma. Predisporre gli stampini imburrati e infarinati, versarvi il composto. Cuocere i tortini nel forno, a bagnomaria, a 180 °C, per circa 20 minuti.

BAVARESE AI MARRONI

Ingredienti
per 4 persone

- ⇒ 200 g di marroni lessati e tritati, 4 tuorli d'uovo
- ⇒ 60 g di zucchero, 1 dl di latte, 2 fogli di colla di pesce, 250 ml di panna semimontata

Preparazione

Montare i tuorli con lo zucchero finché non diventano gonfi e spumosi, scaldare il latte e scioglierlo dentro la colla di pesce, aggiungerlo delicatamente alle uova, unire poi anche i marroni. Una volta ottenuto un composto ben amalgamato, incorporare piano piano la panna, avendo cura di mescolare sempre delicatamente. Una volta pronto l'impasto, disporlo in quattro pirottini e lasciarlo riposare in frigorifero per circa 2 ore. Servire la bavarese guarnita con una salsa al cioccolato.

CARBONNADE CON POLENTA



Ingredienti
per 4 persone

- ⇒ 450 g di polpa di manzo
- ⇒ 3 cipolle
- ⇒ 500 ml di birra, sale, pepe

PER LA POLENTA

- ⇒ 1 litro d'acqua, 250 g di farina per polenta, sale, 1 cucchiaio d'olio extravergine d'oliva

Preparazione

Far soffriggere in una casseruola le cipolle; aggiungere la carne tagliata a cubetti, versare la birra e lasciarla sfumare.

Salare e pepare. Portare a cottura a fuoco medio per circa 2 ore mescolando di tanto in tanto. Accompagnare la "carbonnade" con la polenta preparata facendo bollire l'acqua, aggiungendo il sale, l'olio e la farina a pioggia. Lasciar cuocere il tutto per circa 50 minuti, avendo cura di mescolare continuamente.

LA TAVOLA

APPARECCHIARE CON STILE

Spighe beneauguranti per il mese del Natale

Per il primo allestimento del mese di dicembre gli esperti di banqueting design propongono un decoro realizzato con la pasta.

Occorrente Dischi forati di polistirolo, colla per polistirolo, svariate tipologie di pasta, alcuni pezzi di tuta.

Procedimento Ricoprite il polistirolo con la pasta ben allineata, dopodiché, una volta asciutta la colla, spruzzate la pasta con vernice spray opaca. Ricavate differenti forme, che si potranno sovrapporre (nel caso in cui si voglia realizzare un albero di Natale), e posizionatele al centro della tavola ricoperta con tovagliato color avorio o giallo Napoli. Legare il tovagliolo con nastri color avorio, gialli o bianchi, ai quali avrete incollato beneauguranti spighe e della pasta. Se si tratta di una cena, si consiglia di posizionare al centro della ghirlanda di pasta una candela precedentemente svuotata.



CON LA PASTA

Effetto "shabby-chic", ovvero anticato con un tocco creativo, per la tavola ideata dalle studentesse della III classe del Liceo Artistico "Terragni"