

# LE VIE DEI GOLOSI

GASTRONOMIA / Le originali proposte culinarie per il cenone di San Silvestro curate dall'Istituto Alberghiero "Gianni Brera" di Como

## TERRINA DI PESCE



**Ingredienti**  
per 4 persone

⇒ 200 g di filetto di branzino, 200 g di filetto di rana pescatrice, 200 g di filetto di salmone, 2 g di stigmi di zafferano, 1 cucchiaino di vino, foglie di spinaci appiattite e sbianchite, 4 fogliette di gelatina della stessa dimensione della terrina, sale

### Preparazione

Foderare le pareti di una terrina con parte delle foglie di spinaci. Tagliare i filetti di pesce in nove strisce della stessa lunghezza della terrina e salarli leggermente. Insaporire un filetto di pescatrice con lo zafferano diluito nel vino e avvolgerlo con le foglie di spinaci. Mettere la gelatina in acqua fredda, disporre due filetti di pesce sul fondo della terrina appoggiando ciascuno su una parete laterale e lasciando quindi un "corridoio" tra i due. Adagiarsi sopra un foglio di gelatina premendolo al centro in modo che si appoggi direttamente al fondo della terrina e mettere in questo interstizio un altro filetto. Appoggiare altri due filetti su quelli laterali. Aggiungere un nuovo foglio di gelatina premendolo al centro e disporre nell'interstizio il filetto di pescatrice. Proseguire nella composizione con un ultimo strato: disporre gli ultimi due filetti lateralmente e sistemare l'ultimo foglio di gelatina come quelli precedenti. Adagiarsi il filetto rimasto e completare coprendo con gli spinaci non ancora utilizzati. Cuocere a bagnomaria nel forno per 12 minuti a 250 °C. Lasciare raffreddare, quindi mettere in frigorifero per 12 ore.

# Menu di Capodanno

Dopo il menu natalizio a base di carne, gli chef del "Brera" propongono un cenone di Capodanno a base di pesce. Nella lista, un mix sfizioso, la terrina di

pesce e un inedito, la rana pescatrice con lo zafferano e la zizzania, un particolare riso selvatico. (Fotoservizio Sergio Baricci)



## PÂTÉ DI NASELLO E GAMBERI



**Ingredienti**  
per 4 persone

⇒ 500 g di filetto di nasello, 300 g di code di gamberi  
⇒ un ciuffo di timo, un limone, paprika, un bicchiere di cognac (o brandy), 200 g di burro

### Preparazione

Lavare molto bene il pesce, sguisciare i gamberi ed eliminare il filo nero del petto. In una padella sciogliere il burro, unire i pezzetti di filetto, i gamberi e cuocere per 10 minuti bagnandoli con il cognac (o brandy) e succo di limone. Insaporire con la paprika e un pizzico di sale fino. Mettere il tutto nel mixer, unire il burro rimasto ed emulsionare bene. Negli appositi stampi per pâté versare la mousse ottenuta. Lasciare riposare gli stampi nel frigorifero per qualche ora. Servire a tranci e guarnire con qualche gamberetto e foglie di timo.

## TIMBALLO DI GNOCCHI ALLA PARIGINA



**Ingredienti**  
per 4 persone

⇒ 500 g di pasta sfoglia, 150 g di pasta per bigné salati  
⇒ 200 g di groviera grattugiato, salsa besciamella quanto basta

### Preparazione

In una tortiera stendere accuratamente la pasta sfoglia. Unire alla pasta per bigné il groviera grattugiato e mettere il composto in una sacca da pasticceria. Preparare una pentola con acqua salata, far cadere dalla sacca dei piccoli gnocchi; lasciarli bollire per qualche minuto. Scolare il tutto, passare nella tortiera già pronta, coprire con abbondante salsa besciamella e una spolverata di parmigiano. A piacere, aggiungere qualche fiocchetto di burro. Mettere in forno e cuocere per circa 25 minuti.

## RANA PESCATRICE CON ZAFFERANO E ZIZZANIA



**Ingredienti**  
per 4 persone

⇒ 800 g di rana pescatrice, 12 gamberoni, un bicchiere di vino bianco secco, 1/2 bicchiere di brandy, amido di mais, 2 scalogni, una bustina di zafferano (o pistilli)

⇒ 200 g di zizzania acquatica (comunemente chiamata riso nero o selvatico), olio di oliva, una noce di burro, sale, pepe, curry

### Preparazione

Lessare la zizzania acquatica in abbondante acqua salata per circa 40 minuti.

Per la salsa: soffriggere gli scalogni tagliati a julienne; bagnare con il vino bianco e con il brandy, unire l'amido di mais, lo zafferano, il sale, il pepe. Cuocere per circa 10 minuti continuando a mescolare la salsa per ottenere un composto denso e senza grumi. Pulire i gamberi, lavarli in acqua fredda e asciugarli. In una padella con olio di oliva rosolare i tranci di rana pescatrice. Bagnarli con vino bianco e far evaporare. A cottura ultimata toglierli dal fuoco e metterli in caldo nel forno. Nella stessa padella cuocere i gamberi; bagnarli con vino bianco e spolverarli con un pizzico di curry per 3 minuti. Preparare il riso condito con burro fuso e formare dei piccoli tortini. Servire componendo il piatto con il tortino di riso, la salsa di zafferano, il trancio di rana pescatrice, due code di gamberi e spolverare con concassea di pomodoro e prezzemolo tritato.

## PINOT DOC / Colli orientali del Friuli



### Caratteristiche

Si produce nella zona dei Colli orientali friulani con almeno il 90% di uve Pinot bianco; colore paglierino con riflessi verdolini, profumo delicato di mandorla; tenore alcolico minimo 12 °C

### Temperatura di servizio

10-12 °C

### Abbinamenti

Molto indicato con gli antipasti, specie se a base di piccoli crostacei e molluschi di pesce; accompagna molto bene i pesci in bianco e i piatti di verdure con formaggi delicati

## BIANCO DOC / Golfo del Tigullio



### Caratteristiche

Prodotto nell'area collinare del Golfo del Tigullio nei comuni di Rapallo, Santa Margherita e Portofino; uvaggio Vermentino e Bianchetta genovese nelle tipologie fermo e frizzante; gradazione alcolica minima 10,5°; colore giallo paglierino più o meno intenso, profumo delicato con sentore di frutta

### Temperatura di servizio

9-11 °C

### Abbinamenti

Aperitivi, antipasti delicati, piatti di pesce, primi piatti con sughi di verdure

## LA TAVOLA

### APPARECCHIARE CON STILE

## Zucche e fiori per il buffet delle feste

Tutti i pranzi e le cene delle feste per tradizione iniziano con un grande buffet, scenografico sia nei contenuti sia nei decori.

Questa settimana i nostri esperti di banquet design vi propongono un allestimento per buffet che non vi farà di certo sfigurare e che arricchirà il vostro banchetto di pathos.

Procuratevi delle grosse zucche ornamentali che dovrete poi svuotare (l'occasione è ghiotta per preparare una bella vellutata di

zucca) e riempitele di fiori (nell'immagine abbiamo usato zinnie e arancioni). Posizionate successivamente dei grossi ceri votivi (sporcati con della cannella, per dare un aroma più intenso alla vostra composizione).

Volendo dare maggiore risalto a dei punti focali del vostro buffet riempite con decorazioni floreali anche dei grossi vasi di legno, più alti delle zucche. Due o tre zucche, unite a delle alzate in vetro, completeranno una scenografia ideale.

