

## LE VIE DEI GOLOSI

SFOGLIA DI PASTA ALL'UOVO



Ingredienti per 5 persone

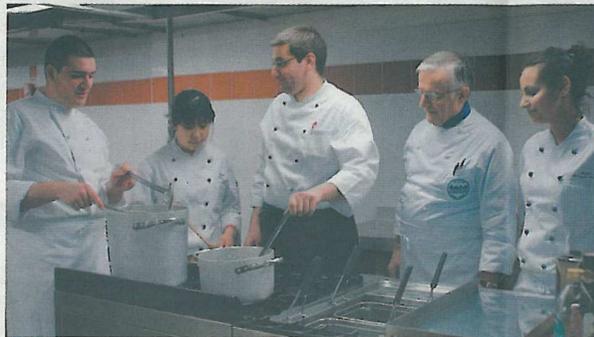
⇒ **PER LA PASTA:** 250 g di farina tipo "00", 250 g di semola di grano duro, 5 uova, olio d'oliva, sale. **PER IL RAGÙ:** 250 g di carne di cappone macinata, 50 g di pancetta tesa, una cipolla, una carota, un gambo di sedano, 3 cucchiaini di concentrato di pomodoro, un bicchiere di vino bianco, dado vegetale, brodo, olio extravergine di oliva, spezie, sale, pepe. **PER LA BESCIAAMELLA:** 1/2 l di latte, 25 g di farina tipo "00", 25 g di farina di castagne, 50 g di burro, sale, spezie, castagne sbriciolate

## Preparazione

Disporre la farina a fontana con al centro le uova, il sale, l'olio e la semola. Impastare energicamente finché l'insieme non diventa compatto. Tirare la pasta con la macchina sfoglia-pasta per creare le sfoglie; scottarle in abbondante acqua salata e raffreddarle subito. Preparare il ragù: tritare cipolla, carote e sedano e, a parte, la pancetta. Far rosolare quest'ultima con qualche cucchiaino di olio; quando il grasso si sarà sciolto, mescolando con cura, unire il trito di verdura e porre a rosolare la carne di cappone. Continuare finché la carne assume un colore bruno uniforme; a questo punto bagnare con il vino e lasciar evaporare. Aggiungere il concentrato di pomodoro sciolto in un po' di brodo caldo, il dado, sale e pepe; abbassare la fiamma e proseguire la cottura a tegame coperto per circa 2 ore. Di tanto in tanto bagnare con il brodo. Per la besciamella: scaldare il latte con un pizzico di sale. Sciogliere il burro e mescolarlo con le farine. Aggiungere il latte, speziare e mescolare su fuoco basso finché il composto non sarà denso. Adagiare la sfoglia di pasta sul piatto, farcire e piegare per 3 volte. Nappare con la besciamella, cospargere con le castagne sbriciolate e servire.

GASTRONOMIA / I piatti proposti dall'Istituto Alberghiero "Gianni Brera" di Como: sapori e profumi della stagione invernale

## Agrumi, castagne e cioccolato



CALICE DOC / Cabernet Alto Adige



- ⇒ **Zona di produzione**  
Vigneti Cabernet Franc e Cabernet Sauvignon della provincia di Bolzano
- ⇒ **Caratteristiche**  
Colore rosso rubino intenso, profumo erbaceo, temperatura di servizio 18 °C
- ⇒ **Abbinamenti**  
È uno dei migliori vini rossi dell'Italia settentrionale. Con adeguato invecchiamento, sposa bene le carni rosse e i piatti di caccagione e selvaggina

SPIEDINI DI GAMBERETTI



Ingredienti per 4 persone

⇒ 12 gamberetti, 2 arance, un limone, olio d'oliva, sale, Grand Marnier

## Preparazione

Ecco come preparare gli "Spiedini di gamberetti al Grand Marnier e agrumi". Pelare gli agrumi al vivo e dopo aver ottenuto gli spicchi metterli su un panno di carta. Scaldare dell'olio in una padella, saltarvi i gamberetti sgusciati, salarli e flambarli col Grand Marnier. Infilzare in uno stecco per spiedini un gamberetto e uno spicchio di agrumi, alternandoli per 3 volte. Per presentare più elegantemente il piatto, servire gli spiedini infilzati in un frutto, oppure disporli su un piatto da portata decorandoli con frutta a piacere.

Spiedini di gamberetti al Grand Marnier e agrumi, Sfoglia di pasta all'uovo con ragù di cappone e besciamella alle castagne, Meringata alla vaniglia con salsa al cacao, frutti di bosco e profumo di menta. Queste, per esteso, le originali elaborazioni di alcuni piatti-base della gastronomia nostrana ideate per questa puntata de "Le vie dei golosi" curata dagli chef dell'Istituto Alberghiero "Gianni Brera" di

Como. Particolarmente originale l'elaborazione della meringata, resa meno anonima grazie alle aggiunte di miele e vaniglia. Una curiosità: per chi non lo conoscesse, il cremor tartaro, da utilizzare per la meringata, è un derivato degli scarti dei vini usato come lievito; si trova in vendita nelle comuni drogherie. Per informazioni sulle ricette chiamare lo 031.30.55.40 (fotoservizio Mattia Vacca).



Ingredienti per 10 persone

⇒ **PER LA MERINGATA:** 200 g di albume, 100 g di zucchero, 1/4 di decilitro di acqua  
**PER IL RIPIENO:** una bacca di vaniglia, 200 g di zucchero, 1,5 g di cremor tartaro, frutti di bosco

## MERINGATA ALLA VANIGLIA CON SALSAL AL CACAO

misti, foglie di menta **PER LA SALSAL AL CACAO:** 125 g di acqua, 200 g di zucchero, 10 g di glucosio, 50 g di cacao, 150 g di panna, 300 g di cioccolato fondente

## Preparazione

Per preparare la meringata: montare gli albumi a neve. Scaldare l'acqua a parte con lo zucchero, quindi unire gli albumi montati a neve lasciando poi raffreddare il tutto. Creare la forma desiderata su carta forno e cuocere a 100 °C per circa 3 ore. Preparare il ripieno: montare i tuorli a bassa

velocità, cuocere lo zucchero, il miele e l'acqua a 120 °C. Aggiungere lo zucchero rimanente ai tuorli e montare ad alta velocità. Unire la panna (semimontata). Scaldare il latte con le bacche di vaniglia (aprire le bacche in modo da far uscire i semi). Aggiungere il latte ai tuorli e unire il precedente impasto alla panna semimontata. Far raffreddare. Comporre la meringata mettendo come base un disco di meringa, adagiare il ripieno, coprire con panna montata e con meringa sbriciolata. Porre la meringa sul piatto e decorare con la salsa al cioccolato, frutti di bosco e le foglie di menta. Servire.

APPARECCHIARE CON STILE

## Esaltare la bellezza naturale dell'arte giapponese

Lo stile della tavola proposta oggi e studiata per l'allestimento di un banchetto di nozze si rifà alla tematica del "Wabi-Sabi", ideale artistico giapponese che esalta la bellezza di oggetti di fattura rustica e non rifinita, a volte addirittura caratterizzati da superfici ruvide o corrose dalle intemperie. La tecnica per realizzarli, che veniva utilizzata nell'antichità per l'allestimento della cerimonia del tè e che successivamente ha abbracciato forme d'arte diverse, è ricca di rimandi a concezioni filosofiche, religiose e morali taoiste e buddiste e soprattutto alla dottrina del buddismo zen.

La tavola è studiata per stupire nella semplicità: tovagliato in lino grezzo, tovagliolo legato con nastro color salvia e segnaposto in terracotta. Ai lati della tavola, appositamente spoglia, vengono disposte casse in legno sbiancate sulle quali sono state sistemate alzate in ceramica e alti vasi in vetro con frutta affogata e grandi fasci di rose. Rami di bear grass servono come decoro finale.

Questo allestimento è ideato dai designer de "L'arte del gusto".



### FILOSOFIA ZEN

*La tavola allestita oggi utilizza una tecnica che risale al periodo Ashikaga dell'estetica giapponese e che fonde cerimonia del tè, concezioni filosofiche taoiste e soprattutto la dottrina del buddismo zen.*