

LE VIE DEI GOLOSI

BRASATO DI CERVO

GASTRONOMIA / I piatti della tradizione invernale proposti dall'Istituto Alberghiero "Gianni Brera" di Como

CASTAGNE E VERZE

Gennaio in tavola

Ingredienti
per 4 persone

⇒ Un kg di polpa di cervo, 50 g di olio di oliva, 40 g di burro, sedano, carota, cipolla, timo, rosmarino, alloro, salvia, menta, ginepro, 2 litri di vino rosso robusto, sale, pepe, 1 litro di brodo

Preparazione

Marinare la carne con il vino rosso, le carote, il sedano, le cipolle e gli aromi, per almeno 48 ore precedenti la preparazione del piatto. Le verdure della marinata si conserveranno per la cottura della carne. In una padella rosolare la polpa di cervo in poco olio ben caldo, unire le verdure tritate e bagnare con il vino. Nel caso in cui l'intingolo asciugasse, unire poco alla volta il brodo e controllare il sale. Cuocere per circa 2 ore. Servire ben caldo con la polenta.



IN CUCINA

Gli allievi chef dell'Istituto Alberghiero "Gianni Brera", capitanati da Angelo Novati, in una fase della preparazione dei piatti. Per informazioni sulle ricette chiamare il numero di telefono 031.30.55.40

Brasato di cervo, contorno di castagne e verze insaporite dal formaggio "bitto" della Valtellina e, per finire, dolce di granoturco. Piatti ricchi e gustosi a base di ingredienti che richiamano i sapori della stagione fredda. Per questo gennaio, a dire il vero straordinariamente tiepido ma che ancora invita a piatti decisi e calorici, gli chef dell'Istituto Alberghiero

"Gianni Brera" hanno ideato due ricette della tradizione da abbinare a un vino deciso e corposo qual è lo "Sfursat" della Valtellina. E per toccare davvero con mano questi sapori, perché non trascorrere una domenica piacevole proprio in Valtellina, in un periodo favorevole per la tranquillità, i profumi e il buon cibo? (fotoservizio Mattia Vacca).

Ingredienti
per 4 persone

⇒ 400 g di castagne secche, un kg di verze tagliate a strisciole
⇒ 100 g di burro, formaggio valtellinese "bitto" stagionato, sale, alloro, vino bianco

Preparazione

Lasciare le castagne secche a mollo in acqua finché non si ammorbidiscono (si deve poter togliere facilmente la seconda pelle). Cuocerle quindi in acqua salata per circa 45 minuti con un bicchiere di vino bianco e 2 foglie di alloro. Nel frattempo pulire le verze e cuocerle tagliate a julienne. Una volta cotte, scolarle e farle saltare in un tegame con il burro fuso. Unire le castagne, salare e cuocere il tutto facendo insaporire ancora qualche minuto. Spolverare con bitto stagionato e servire.

CALICE DOC / Sforzato di Valtellina



Zona di produzione

Si produce nei territori situati sulla sponda destra del fiume Adda, nell'area che comprende i comuni di Ardenno, Tirano, Piateda e Ponte in Valtellina

Caratteristiche

Uvaggio Nebbiolo. Colore rosso rubino, sapore asciutto e strutturato con percezione di legno. Gradazione alcolica minima 14. Temperatura di servizio 18-20°

Abbinamenti

Cacciagione, selvaggina, bitto stagionato

DOLCE DI GRANATURCO

Ingredienti
per 4 persone

⇒ ½ litro di latte, 200 g di farina di granoturco, 3 tuorli, 60 g di zucchero, 120 g di burro, 100 g di amaretti, 50 g di zucchero a velo, un pizzico di cannella

Preparazione

Portare il latte a ebollizione, unire la farina di granoturco e cuocere per circa 20 minuti mescolando continuamente. Togliere la pentola dal fuoco e quando la polenta si è ben raffreddata unire i tuorli, uno per volta, la cannella, lo zucchero, il burro e gli amaretti sbriciolati. Preparare un impasto omogeneo e versare in una tortiera, precedentemente rivestita con carta da forno. Cuocere a 180 °C per circa 30 minuti. Prima di servire, far intiepidire il dolce e spolverarlo con lo zucchero a velo.

La seta si veste con erica bianca e rose avorio

I filati sono la tematica di questo allestimento che prevede l'ausilio di composizioni con fiori di cotone, gomitoli di lana e drappi di seta.

Come tovagliato è stato scelto del raso di seta, facilmente recuperabile nella nostra zona; i tovaglioli, piegati a ventaglio doppio, sono legati con pon pon giganti realizzati con lana grossa marrone. Nastri in lino decorano ulteriormente il tovagliolo.

Per realizzare la composizione procuratevi fiori di cotone, spugna per fioristi, erica bianca, bacche color verde salvia, bacche bianche e fiori di legno. Disponete il tutto in maniera armonica nella spugna e posizionate la vostra composizione, avendo cura di lasciare erica cascante al centro della tavola. Ai lati dell'allestimento ponete alcuni grossi gomitoli di lana composti con anime in carta (le nuances di colori utilizzati sono sempre i toni avorio, bruciato e marrone).

Alcune rose color avorio completeranno la vostra tavola di gennaio.



FIORI E RASO

Il tovagliato utilizzato per l'allestimento di oggi è in raso di seta; i tovaglioli, piegati a ventaglio doppio, sono legati con pon pon di lana grossa marrone e nastri di lino. Erica bianca e rose color avorio compongono il centrotavola