

OSTERIA
Scarpetta
ALLA FRACCIA

Inverno 2015 – Edizione n ° 2

Benvenuti alla seconda edizione della newsletter dell'Osteria Scarpetta!

Rilasciare un bollettino all'inizio di ogni nuova stagione per prepararci a quello che la nuova stagione ci porterà, guardare a quello che sta crescendo attorno a noi e offrire un paio d'idee gustose. Questa newsletter sarà presto disponibile nel ristorante, altrimenti saremmo lieti di mandarla via e-mail, fatecelo sapere in forma cartacea!



L'INVERNO È ARRIVATO!

L'inizio del mese di dicembre segna il vero inizio dell'inverno e questo può portare sentimenti contrastanti. Le giornate più corte, le serate scure e il freddo pungente non aiutano sempre il nostro morale, ed è per questo che è particolarmente importante per vestirsi bene con cura, mangiare bene e godersi la compagnia di amici e parenti!

Mentre non c'è molto in giro durante i freddi mesi invernali, ci sono ancora alcuni ingredienti fantastici grande da avere da godere.

La piora

Piora è un formaggio d'alpe ticinese ed è molto speciale. Durante i mesi estivi, i produttori di latte selezionati nella regione sono scelti per inviare le loro mucche in alto nelle colline di Airolo dove l'aria è più fresca e l'erba è più verde. A causa di un numero limitato di mucche in grado di andare su, solo un numero limitato di Piora può essere prodotto. Dunque è importante di ordinarlo in anticipo.



La nostra Piora è fornita da **Fattoria Ponzio** (Al Curtone 10, 6592 S. Antonino).

La quaglia

L'uccello più piccolo che si può mangiare, la quaglia è una delicatezza in tutto il mondo, in particolare in Europa! Il nostro modo preferito di prepararli è quello di rimuovere la gabbia toracica interna per appiattire la carne, ma anche a lasciarlo in un unico pezzo. Condire con sale, pepe e olio d'oliva e grigliare fino a quando la pelle è croccante e la carne è cotta con un accenno di colore rosa.

Le gambe sono anche deliziosi brasate lentamente con erbe e piante aromatiche. Un piatto fantastico su qualsiasi menu!

Le nostre uova e il nostro pollame provengono da **Claudio Guerra** (Via ala Campagna, 6516 Cadenazzo).

Il cavolo nero

Un tipo di cavolo proveniente dall'Italia settentrionale, è una verdura verde robusta che regala un gusto unico e arricchisce qualsiasi zuppa o stufato. Ha sempre un sapore migliore dopo la prima gelata!

Otteniamo le nostre verdure da **Perozzi Cesare** (Via ai Pontini 20, 6595 Riazzino) e **Vosti Livio e Liliana** (Via Riazzino 2, 6516 Cugnasco)

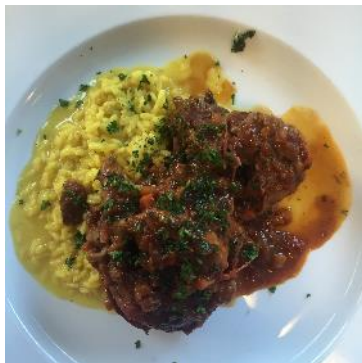


Qualcosa per darvi ispirazione...

Osso Bucco di Vitello con Gremolata

INGREDIENTI (per 2 persone)

2 pezzi di stinco di vitello preparati per osso bucco
200g soffritto finemente a dadini
(cipolla, carota, sedano, porro e aglio)
1 manciata di timo, salvia e rosmarino, tritato
2 bacche di ginepro e 3 chiodi di garofano,
leggermente schiacciato
150ml passata di pomodoro
200ml di buona qualità, forte vino rosso
250ml brodo di pollo
5g prezzemolo tritato
¼ di scorza di limone, tritata finemente



PREPARAZIONE

- Preriscaldare il forno a 130 ° C.
- Preriscaldare una padella o casseruola pentola pesante fino a far diventare molto calda.
- Condire il vitello con sale e pepe e cuocere a fiamma viva fino a quando sia cotto su tutti i lati.
- Togliere il vitello dalla padella e mettere da parte, poi abbassare il fuoco.
- Aggiungere una spruzzata di olio d'oliva e poi aggiungere il soffritto con le erbe e spezie tritate, la cottura lentamente fino morbido e traslucido.
- Aggiungere il vino rosso alla pentola, portare a ebollizione e ridurre ad una consistenza di sciroppo.
- Aggiungere la carne di vitello di nuovo alla pentola insieme con la passata di pomodoro e riempire con il brodo.
- Coprire bene con un foglio di alluminio o mettere un coperchio a chiusura ermetica e portare ad ebollizione. Quando comincia a bollire, mettere la teglia in forno e cuocere a 130C per almeno 3 ore, fino a quando la carne comincia a cadere l'osso e il midollo al centro è morbido.
- Servire con risotto alla milanese (risotto allo zafferano) e prezzemolo tritato e scorza di limone. Buon appetito!

Cosa c'è di nuovo?

- State pianificando una **festa di Natale**? Un **pranzo di lavoro**? Una **riunione di famiglia**? Qui all'Osteria Scarpetta, abbiamo fatto alcune offerte festa privata per i prossimi mesi. Il nostro piccolo ristorante può ospitare fino a 40 persone e saremmo lieti di proporre una grande festa con piatti deliziosi preparati con ingredienti e ottimi vini locali per aiutarvi nella festa stagione con i vostri cari o colleghi di lavoro. Per ulteriori informazioni, inviateci un'email a info@scarpetta.ch o venite al ristorante per vedere quello che vi possiamo offrire!
- Siamo su **Instagram**! Abbiamo deciso che vogliamo condividere con voi il nostro cibo! Per vedere cosa sta succedendo al ristorante, bisogna aggiungerci su Instagram (il nome è **Scarpetta_CH**) o vedere su **Twitter (ScarpettaCH)** per gli aggiornamenti e le nostre offerte attuali!
- Anche l'**offerta per il pranzo** è iniziata! Al momento abbiamo un'offerta speciale per i pranzi dal mercoledì al venerdì – un'**insalata mista** e un piatto di **pasta fresca fatta in casa** per solo **Fr. 15.-!**
- Come al solito, il ristorante sarà **chiuso** nel periodo di Natale e Capodanno. La nostra chiusura quest'anno sarà dalla sera di **domenica 20 dicembre 2015 fino a martedì 12 gennaio 2016**. Buone feste!
- Avete già pianificato qualcosa per **San Valentino 2016**? Ci piacerebbe aiutarvi a organizzare per voi e la vostra dolce metà una serata romantica indimenticabile! **Un delizioso menù fisso di quattro portate** con un bicchiere di **prosecco** ciascuno. I dettagli saranno pubblicati prima di San Valentino.

