

OSTERIA
Scarpetta
ALLA FRACCIA

Primavera 2016 – Edizione n ° 3

Benvenuti alla terza edizione del notiziario dell'Osteria Scarpetta!

All'inizio di ogni stagione ci piace pubblicare un breve notiziario per prepararci ad accoglierla con tutto ciò che ci porterà, osservando ciò che sta crescendo attorno a noi e proponendo alcune nuove gustose idee, approfittando di tutto quello che la terra ci offrirà. Questo foglietto sarà a vostra disposizione nel nostro ristorante. Con grande piacere ve lo invieremo per posta o via e-mail. Fatecelo sapere.



È primavera!

Le giornate corte e buie dell'inverno si stanno esaurendo. Il giorno si allunga e le temperature cominciano a rilassarsi. Finalmente possiamo programmare le pulizie di primavera e preparare i nostri giardini, pronti a goderci le calde e lunghe serate all'aria aperta. Inizia una bella stagione per la buona cucina! Dopo i copiosi stufati che ci hanno riscaldato nella stagione fredda, non vediamo l'ora di poter gustare piatti più leggeri e rinfrescanti che ci avvicineranno all'estate.

OSTERIA Scarpetta ALLA FRACCIA

Via alla Fraccia 5, 6598 Tenero 091 745 35 35 www.scarpetta.ch info@scarpetta.ch

Agnello

Riteniamo che l'agnello sia una carne da rivalutare: ha un fantastico e caratteristico gusto che si sposa bene con sapori dolci. L'agnello contiene un grasso salutare. Con una corretta cottura la sua carne rilascia facilmente il grasso e se viene abbinata ad un alimento con un giusto livello di acidità, può essere una pietanza veramente speciale. È uno dei nostri piatti favoriti!

I nostri fornitori sono: **Macelleria Cassaniti** (Via Trembelina, 6516 Cugnasco).

Aglione orsino

In Ticino l'aglio orsino cresce attorno ai corsi d'acqua. Malgrado la sua ricchezza di sapore, è incredibile quanto poco sia utilizzato! Le foglie profumate dell'aglio orsino possono essere appassite, ridotte in purea e unite alle salse, utilizzate come componente della pasta oppure tagliuzzate per le insalate. Dal momento che a queste foglie manca il gusto piccante e l'acidità dell'aglio, possono anche essere mangiate crude.



Raccogliamo personalmente il nostro aglio orsino. Esci con una borsa e prova anche tu a trovarne nei tuoi dintorni.

Fave



Probabilmente è uno degli ingredienti più presenti nella cucina italiana. Le fave celano pure una storia mistica. Originariamente erano mangime per bestiame e in Sicilia, durante la carestia, i contadini locali iniziarono a cuocerle e portarle sulle loro tavole. Le fave crescono bene anche su suoli poveri e rocciosi e per questo motivo sono state da sempre considerate un simbolo della fertilità.

Tipiche della cucina romana e siciliana, le fave non necessitano molto lavoro per la loro preparazione. È sufficiente farle appassire fino a che siano ben tenere e servirle in insalate o zuppe, oppure pelarle e condirle.

con un filo d'olio d'oliva e cospargerle di pecorino e servirle su dei crostini per un fantastico aperitivo accompagnato da un buon calice di spumante ... deliziosi!

Raccogliamo le fave nel nostro appezzamento – dall'orto al piatto in meno di 100 metri!



Qualcosa che vi ispiri...

Torta di rabarbaro

INGREDIENTI (per 8 persone)

200g burro
350g zucchero
3 uova
200g mandorle tritate
120g semolino
1 cucchiaino di lievito in polvere
75g farina bianca
200g rabarbaro



PREPARAZIONE

- Preriscaldare il forno a 165°C e rivestire una teglia con carta da forno.
- Preparare un leggero caramello con 150g di zucchero, nappare il fondo delle teglie e lasciar raffreddare.
- Spargere il rabarbaro tagliuzzato sopra il fondo di caramello, così che l'interna base sia ben ricoperta.
- Ottenere una cream mescolando lo zucchero rimanente e il burro, sbattere un uovo alla volta e amalgamarvi poi gli ingrediente rimasti. Se il miscuglio fosse troppo denso, diluirlo con uno sprozzo di latte.
- Accomodare cin un cucchiaino il muscuglio sopra lo strato di rabarbaro e infornare a 165°C per 40-50 minuti.
- Lasciar raffreddare la torta sulla griglia di cottura. Buon appetito!

Cosa c'è di nuovo?

- Da martedì **8 marzo 2016** inizieremo con il nostro orario estivo
lunedì : Chiuso
martedì : 17.00 – 23.00
mercoledì – sabato : 10.00 – 23.00
domenica : 10.00 – 21.00

Quest'orario rimarrà in vigore **fino ad ottobre**, quando ritorneremo all'orario invernale.

- La Pasqua** s'avvicina rapidamente. Stiamo elaborando un **delizioso menù di 4 portate** da proporvi per la domenica di Pasqua. Per scoprire cosa vi offriremo potete contattare il ristorante per telefono al **091 745 35 35**, via e-mail a **info@scarpetta.ch** o sul nostro sito **www.scarpetta.ch**. L'Osteria rimarrà aperta il lunedì di Pasqua e *chiusa il martedì*.



- Quest'anno il ristorante **Scarpetta festeggia i suoi 2 anni** d'esercizio. Sabato **10 maggio 2016** è la data esatta dell'apertura delle sue porte. Saremmo felici di poter celebrare questa ricorrenza con voi.
- Ora ci trovate su **Instagram!** Ci fa piacere condividere con voi l'arrivo nella nostra cucina dei freschi e ricchi prodotti primaverili. Per visionare le ultime novità e le nuove offerte del nostro ristorante potete trovarci su Instagram (**Scarpetta_CH**), oppure su **Twitter (ScarpettaCH)**.