

OSTERIA
Scarpetta
ALLA FRACCIA

Autunno 2016 – Edizione n ° 5

Benvenuti alla quinta edizione del notiziario dell'Osteria Scarpetta!

Osserviamo ciò che sta crescendo attorno a noi al fine di potervi proporre alcune nuove e gustose pietanze, approfittando di tutto ciò 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.



L'autunno è arrivato!

Comincia a rinfrescare e gli alberi iniziano a perdere le foglie: l'autunno s'avvicina. È una stagione nella quale la gente manifesta sentimenti contrasenti: le vacanze estive volgono al termine e il caldo afoso lascia spazio a temperature leggermente più fresche.

L'autunno è una stagione apprezzata dagli chef e dai buongustai ed offre loro un'ampia gamma di prodotti. Avremmo potuto elencarne molti, ma ci limitiamo ad alcuni tra i nostri preferiti.

OSTERIA Scarpetta ALLA FRACCIA

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

Cosa c'è da scoprire?

Carne di cervo

Questa carne rossa è nutriente e molto saporita, è magra e ricca in ferro, ciò che la rende molto salutare. Da metà settembre a fine novembre la caccia è aperta: sarà in questo periodo che la troverete sulla nostra carta.

La Macelleria Cassaniti (Via Trembelina – 6516 Cugnasco) ci fornisce la carne di cervo).



Castagne

La castagna è una delle icone dell'autunno. Passeggiando nei boschi troviamo questo bel frutto, spesso ancora nascosto nel suo riccio.

Essiccate o macinate possono essere mescolate alla farina e incorporate nella pasticceria, possono pure accompagnare un arrosto oppure sono deliziose semplicemente arrostite per uno spuntino.

Raccogliamo personalmente le nostre castagne.

Gallinacci

In autunno tutti noi impazziamo per i funghi ed uno dei più apprezzati è senza dubbio il gallinaccio. Riconoscibili per la loro delicata forma, quasi come un fiore, e dal bel colore giallo oro basta saltarli in padella con un po' di burro per poterli gustare. Ci piace servirli semplicemente con delle tagliatelle per dar risalto al loro sapore.



Li raccogliamo noi stessi oppure li compriamo in un mercato locale in Italia. Se sei un cercatore di funghi occasionale fai sempre attenzione di non raccoglierne di velenosi!



OSTERIA Scarpetta ALLA FRACCIA

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

Qualcosa che vi ispiri...

Pappardelle con Porcini, Aglio e Parmigiano

INGREDIENTI (per 4 persone)

- 500g pappardelle fresche
- 200g funghi porcini mondati, lavati ed asciugato bene e poi affettati
- 2 spicchi d'aglio pelati e finemente tritati
- 1 manciata di prezzemolo tritato grossolanamente
- 1 rametto di timo sfogliato e tritato finemente
- 50ml vino bianco
- 20ml doppia panna
- 20g burro
- 1 cucchiaino d'olio d'oliva extra vergine
- sale e pepe
- 20g parmigiano grattugiato



PREPARAZIONE

- Mettere a bollire in una pentola abbondante acqua salata. In un'altra pentola mescolare un po' di burro con l'olio d'oliva.
- Friggere le fettine di funghi a fuoco moderato.
- Quando iniziano a prendere colore, aggiungere l'aglio tritato ed il timo e continuare la cottura rimescolando sovente per evitare che brucino.
- Quando sono ben cotti, bagnare con il vino bianco e lasciar ridurre a gelatina. Aggiungere poi la panna e togliere la pentola dal fuoco. Ecco pronta la tua salsa.
- Lessare la pasta al dente, scolarla e condirla subito con la salsa aggiungendo ancora un po' di burro e un cucchiaino di acqua di cottura. Mescolare accuratamente ed incorporare il parmigiano grattugiato e per finire una manciata di prezzemolo.
- Disporre con cura su un piatto preriscaldato e cospargere ancora con un po' di formaggio.
- Buon appetito!

OSTERIA Scarpetta ALLA FRACCIA

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

Cosa c'è di nuovo?

- Di recente abbiamo predisposto in rete un **sistema di prenotazione**. Nella prima pagina del nostro sito (www.scarpetta.ch) troverete una connessione "Prenota Ora" attraverso la quale potrete riservare un tavolo fino a 10 persone nel nostro ristorante. Per feste con più di 10 partecipanti vi preghiamo di chiamarci al 091 745 35 35 o via posta elettronica a info@scarpetta.ch per conoscere i vostri desideri e le vostre necessità.
- Da lunedì 3 ottobre 2016 ritorneremo al nostro **orario invernale**:
 - lunedì e martedì : chiuso
 - mercoledì - sabato : 10.00 - 15.00 / 17.00 - 22.00
 - domenica : 10.00 - 15.00 / 17.00 - 21.00
- Dal 1 all'11 settembre 2016 parteciperemo alla **Rassegna del Risotto** organizzata da Ticino a Tavola. Durante questo periodo vi offriremo 2 differenti risotti usando solamente i migliori ingredienti locali e accompagnati da uno dei nostri eccellenti vini ticinesi. Da non perdere!
- Organizzeremo una **settimana svizzera del vino**. Dal 12 al 22 novembre 2016 vi offriremo 3 vini di 3 differenti regioni della Svizzera. Per visionare le nostre proposte potete consultare direttamente il sito www.swisswineweek.ch o chiamarci. Non perdetevi questa occasione!
- Dal 15 al 25 settembre 2016, per celebrare l'annuale **Settimana del Gusto**, proporremo un piatto di Cappellacci di Zucca con burro e salvia, una prelibatezza preparata con i prodotti locali e sapori autunnali. Lasciatevi tentare!
- È finalmente, quando i nostri pensieri vanno già verso la fine dell'anno, ricordatevi di noi per i **festeggiamenti natalizi**. Il nostro piccolo ristorante ha una capienza di 45 posti, ma siamo pure felici di offrire un servizio a domicilio per voi, le vostre famiglie e i vostri amici oppure per un pranzo o una cena di lavoro. Abbiamo già alcune prenotazioni per questo periodo e quindi è meglio riservare in anticipo.
- Ci trovate su **Instagram** (Scarpetta_CH), oppure su **Twitter** (ScarpettaCH).

OSTERIA Scarpetta ALLA FRACCIA

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