

OSTERIA  
**Scarpetta**  
ALLA FRACCIA

**Inverno 2016 - 2017 – Edizione n ° 6**

Benvenuti alla sesta 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'inverno è ormai arrivato!**

Le calde e soleggiate giornate accompagnate dalle lunghe serate estive sono solo un ricordo e ci dirigiamo ormai verso la stagione invernale. I giorni si accorciano, il clima è freddo e pungente, ci si sente giù e malinconici e ciò che si ha voglia di fare è rinchiudersi in casa accanto ad un bel fuoco scoppiettante e concedersi una ricca, calda e piacevole cena in compagnia dei nostri cari e dei nostri amici.

Sfortunatamente il clima rigido fa sì che l'agricoltura ne risenta. L'inverno è così la stagione meno produttiva. Comunque ciò che troviamo, se è ben preparato e ben cucinato, può essere assolutamente fantastico ed è un brillante modo per scuotersi di dosso la tristezza!

OSTERIA Scarpetta ALLA FRACCIA

Via alla Fraccia 5, 6598 Tenero 091 745 35 35 [www.scarpetta.ch](http://www.scarpetta.ch) [info@scarpetta.ch](mailto:info@scarpetta.ch)

Cosa c'è da scoprire?

### **Stinco di Vitello**

Durante la stagione invernale ci piace preparare degli stufati ed uno dei migliori tagli di carne è lo stinco di vitello. Come potete immaginare questi animali sono in continuo movimento a la loro muscolatura lavora duramente, ciò significa che la loro carne necessita di una lenta e lunga cottura. Comunque sarete premiati per la vostra pazienza con una pietanza tenera, succulenta e molto gustosa.

La Macelleria Cassaniti (Via Trembelina - 6516 Cugnasco) ci fornisce la nostra carne.



### **Melagrana**

Pur essendo un frutto esotico fantastico, la melagrana è purtroppo poco usata in cucina. Si può semplicemente tagliarla a metà e con l'aiuto di un grande cucchiaio svuotarla dalle sue perle rosse rubino e dal suo delizioso succo. Puoi usare i suoi grani

per guarnire i gelati o i dessert, oppure mescolarli ad un'insalata per ottenere un sorprendente sapore dolciastro.

### **Pastinaca**

Un altro ingrediente che non troviamo spesso da noi è la maestosa pastinaca. Considerata cibo umile, ci può sorprendere con il suo sapore delizioso. E' molto usata nella cucina inglese e nella cucina del nord della Francia. Viene preparata come una carota, sbucciata ed arrostita con erbe aromatiche ed aglio.

Le nostre pastinache le raccogliamo nell'orto di casa, e voi dovrete poterle comprare in un negozio o in un mercato di frutta e verdura.



OSTERIA Scarpetta ALLA FRACCIA

Via alla Fraccia 5, 6598 Tenero 091 745 35 35 [www.scarpetta.ch](http://www.scarpetta.ch) [info@scarpetta.ch](mailto:info@scarpetta.ch)

Qualcosa che vi ispiri...

## Coste alla Parmigiana

### INGREDIENTI (per 4 persone)

- 1kg di coste – togliere le foglie e tagliare a dadi i gambi
- 2 cipolle rosse affettate
- 2 spicchi d'aglio pelati e tritati finemente
- 1 rametto di timo sfogliato e tritato finemente
- un pizzico di peperoncino macinato e di noce moscata, a piacimento
- 100g burro, 50ml olio d'oliva
- 150g farina bianca
- 1 cucchiaio di aceto di vino rosso
- sale e pepe
- 30g parmigiano grattugiato
- facoltativo: olive nere, acciughe



### PREPARAZIONE

- Mettere a bollire in una pentola acqua salata. Preriscaldare il forno a 180°C. Scottare le foglie delle coste nell'acqua bollente fino a cottura e poi toglierle e tenerle da parte. Mantenere la pentola sul fuoco. Aggiungere 1 cucchiaio di aceto nell'acqua bollente e scottare i gambi: l'aceto li aiuterà a rimanere ben bianchi. A cottura ultimata toglierli e tenerli da parte. Conservare l'acqua di cottura.
- In un'altra pentola mescolare 100g di burro con 50ml d'olio d'oliva, aggiungere le cipolle affettate e cuocerle a fuoco lento per ammorbidirle.
- Aggiungere l'aglio, il timo, il peperoncino macinato e cuocere per ulteriori 2 minuti.
- Aggiungere 150g di farina e cuocerla per circa un minuto mescolando continuamente per evitare la formazione di grumi.
- Poco a poco aggiungere l'acqua di cottura della verdura mescolando regolarmente per evitare di nuovo la formazione di grumi. Continuare ad aggiungere l'acqua fino ad ottenere la consistenza di una crema pasticcera. Aggiungere i dadi dei gambi delle coste e condire con sale, pepe e noce moscata.
- Preparare una teglia da forno adatta e rivestire il suo interno con burro e parmigiano grattugiato.
- Disporre a strati tutti i componenti del piatto iniziando con un cucchiaio pieno di salsa, poi uno strato di foglie delle coste, poi le olive e le acciughe a piacimento. Ripetere l'operazione fino a riempire la teglia o fino ad esaurimento degli ingredienti, assicurandoti che l'ultimo strato sia la salsa.
- Cospargere generosamente con il parmigiano grattugiato e infornare per circa 30 minuti o fino a che la superficie sia ben dorata e tutti gli strati siano ben caldi. Servire come accompagnamento agli arrostiti o eventualmente anche come piatto unico.

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](http://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](mailto:info@scarpetta.ch) per conoscere i vostri desideri e le vostre necessità.
- Natale si avvicina! 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 o per un pranzo o una cena di lavoro. Abbiamo già alcune prenotazioni per il periodo natalizio e quindi è meglio riservare in anticipo.
- Infine, come ogni anno, chiuderemo il nostro ristorante nel periodo di Natale e Anno Nuovo. Avremo così la possibilità di visitare le nostre famiglie e i nostri amici che saranno felici di poterci riabbracciare.

Periodo di chiusura: da lunedì 19 dicembre 2016 a martedì 17 gennaio 2017 incluso.



- Per le ultime novità e le nuove offerte del nostro ristorante ci trovate su **Instagram** ([Scarpetta\\_CH](https://www.instagram.com/Scarpetta_CH)).

OSTERIA Scarpetta ALLA FRACCIA

Via alla Fraccia 5, 6598 Tenero 091 745 35 35 [www.scarpetta.ch](http://www.scarpetta.ch) [info@scarpetta.ch](mailto:info@scarpetta.ch)