

OSTERIA
Scarpetta
ALLA FRACCIA

Primavera 2017 – Edizione n ° 7

Benvenuti alla settima 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.



La primavera è arrivata!

L'inverno freddo e grigio è ormai alle nostre spalle e lascia così spazio a delle giornate primaverili più lunghe e calde. L'offerta del mercato alimentare si fa più ricca e variata. Fine delle pietanze stufate, saporite e copiose ed inizio di piatti più leggeri, con sapori freschi e cibi colorati.

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?

Asparagi



Probabilmente è una delle verdure più pregiate e ricercate. La stagione degli asparagi freschi è di solo due mesi e durante questo periodo essi vanno a ruba. Serviteli semplicemente lessati al dente, conditi con un po' di burro o di olio d'oliva e accompagnati da un buon prosciutto nostrano. *I nostri asparagi provengono dalla Fattoria Cesare Perozzi (Via ai Pontini 20 - 6595 Riuzzino)*

Rabarbaro

È un prodotto molto popolare in Svizzera, anche se molta gente ha paura di cucinarlo per la sua nota acidità e per il fatto che scuoce facilmente. Se è preparato correttamente è delizioso. Usiamo il nostro rabarbaro per torte e sorbetti.

Lo raccogliamo nel nostro orto, ma lo si trova in tutti i supermercati o presso contadini locali.



Coniglio

Pietanza molto diffusa in Svizzera e nel nord Italia, il coniglio è una carne delicata e se cucinata a regola d'arte è molto gustosa. Le cosce e le spalle dovrebbero essere sempre cotte a fuoco lento, mentre il petto può essere semplicemente arrostito o fritto e servito come una componente di un arrosto misto o di un fritto misto.

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



OSTERIA Scarpetta ALLA FRACCIA

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

Qualcosa che vi ispiri...

Pesto all'aglio orsino

INGREDIENTI (per 4 persone)

- 500 g di foglie di aglio orsino
- 10 g di pinoli
- 1 spicchio d'aglio
- 150 ml di olio d'oliva
- Sale e pepe

PREPARAZIONE

- Scottare la metà delle foglie di aglio orsino in acqua bollente per 10 secondi, scolare e raffreddarle in acqua con ghiaccio. Asciugarle con cura per eliminare il più possibile l'acqua.
- Tostare i pinoli in un pentolino asciutto a temperatura moderata fino a che siano leggermente dorati. Lasciarli raffreddare.
- Con l'uso del pestello nel mortaio pestare lo spicchio d'aglio con un pizzico di sale fino a che sia ben ammorbidito e poi aggiungere i pinoli e continuare a pestare.
- Aggiungere poco a poco le foglie di aglio orsino per ottenere un composto ben omogeneo e cremoso. Unire poi l'olio di oliva ed amalgamare bene fino a conseguire un pesto vellutato. Condire a piacimento con sale e pepe.
- In alternativa si può usare un frullatore per fare il pesto. Se risultasse troppo denso, aggiungere un po' di succo di limone o un po' di acqua tiepida. Vi aiuterà ad ammorbidire la salsa ed equilibrare il suo sapore.
- Utilizzare il pesto come salsa per la pasta oppure aggiungerlo ad un risotto o ad una zuppa per insaporirle.



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?

- Da martedì 7 marzo 2017 ritorneremo all'**orario di apertura estivo**:

lunedì: chiuso

martedì: aperto dalle 1700 alle 2300

da mercoledì a sabato: aperto dalle 1000 alle 2300

domenica: aperto dalle 1000 alle 2100

- Presenteremo un menu speciale di 4 portate per il pranzo della domenica di Pasqua.

Per scoprirne di più vi preghiamo di contattarci al **091 745 35 35**

oppure via e-mail a **info@scarpetta.ch**.

Come potete immaginare, i posti sono ricercati. Prenotate rapidamente per evitare spiacevoli contrattempi.



- Saremo pure **aperti il 17 aprile 2017** (lunedì di Pasqua) e il **lunedì 1 maggio 2017** (festa di lavoro). Per questi 2 giorni addizionali il nostro orario sarà dalle 1000 alle 2100.
- Mercoledì 10 maggio 2017 **celebreremo esattamente 3 anni di attività** presso il nostro ristorante. Festeggeremo l'anniversario offrendo a tutti coloro che ci raggiungeranno per una cena un buon bicchiere di Prosecco... speriamo siate numerosi per brindare con noi!
- Per le ultime novità e le nuove offerte del nostro ristorante ci trovate su **Instagram** (*Scarpetta_CH*).

OSTERIA Scarpetta ALLA FRACCIA

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