

OSTERIA
Scarpetta
ALLA FRACCIA

Estate 2017 – Edizione n° 8

Benvenuti all'ottava edizione del notiziario della Scarpetta!

E' nostra abitudine aggiornarvi sugli avvenimenti e le nuove offerte che l'osteria vi proporrà nei prossimi mesi.

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'Estate è arrivata!

Dopo aver trascorso un inverno freddo ed una primavera con tempo molto variabile, siamo contenti di poter dire che finalmente la bella stagione è alle porte. Ci porterà delle lunghe giornate soleggiate e delle calde serate da trascorrere in tutta tranquillità su una bella terrazza, sorseggiando un buon vino della regione, ascoltando il crepitio di una grigliata e potrete così godervi una deliziosa cena in compagnia di buoni amici o dei familiari.

L'estate è la stagione più fertile, donandoci così una vasta scelta di prodotti.

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?

Peperoni



Probabilmente è una delle verdure più popolari del Mediterraneo. I peperoni sono naturalmente dolci e croccanti e richiamano a viva voce l'estate. Generalmente sono rossi, gialli, arancioni o verdi e sono molto versatili. Uniteli ad un'insalata o ad una dolce e vellutata peperonata, cotta a fuoco lento.

Ci riforniamo presso Livio e Liliana Vosti – Via Riazzino 2 – 6516 Cugnasco.

Fragole

Un altro prodotto molto amato dalla gente di ogni età e in tutto il mondo è la fragola. Difficilmente resistiamo ad assaggiare questa delizia. Purtroppo la stagione delle fragole in Svizzera è molto corta (luglio ed agosto). Vale comunque la pena di aspettare la raccolta locale che ci offre frutta ben matura e gustosa. Le usiamo nei nostri dessert.

Le nostre fragole provengono da diversi contadini della nostra regione.



Basilico



E' l'erba aromatica più fragrante ed è il sapore più tipico dell'estate. Il suo dolce profumo ci dà la possibilità di accompagnarlo a praticamente tutti i legumi, e pure a volte anche alla frutta, ed è la base del ben noto pesto alla genovese. Nei mesi estivi il basilico è presente in molte delle nostre pietanze, dalle insalate alle salse.

Ci riforniamo presso Livio e Liliana Vosti – Via Riazzino 2 – 6516 Cugnasco.

OSTERIA Scarpetta ALLA FRACCIA

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

Qualcosa che vi ispiri...

Tagliatelle con Pomodori freschi, olive e basilico

INGREDIENTI (per 4 persone)

- 500 g di taglierini freschi
- 200 g di pomodori datterini
- 20 g di olive nere, snocciolate
- 5 g di foglie di basilico
- 1 spicchio d'aglio
- sale e pepe
- olio d'oliva



PREPARAZIONE

- Portare ad ebollizione l'acqua per la cottura della pasta.
- Nel frattempo tagliare in quattro parti i datterini, poi dividere ancora ogni quarto in due, tenerli da parte e conservare pure il succo. Snocciolare le olive e tritarle grossolanamente.
- In un pentolino, all'olio d'oliva aggiungere lo spicchio d'aglio pelato e farlo dorare. Unire i pomodorini tagliati e le olive, amalgamare con cura fino a che tutti gli ingredienti siano ben caldi.
- Lessare la pasta nell'acqua bollente salata per due minuti, scolarla ed unirla alla salsa con un cucchiaino dell'acqua di cottura.
- Condire a piacimento con sale e pepe ed all'ultimo momento aggiungere le foglie di basilica tagliuzzate. Servire immediatamente.

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?

- Chi viene all'Osteria Scarpetta alla Fraccia regolarmente sa già che nel periodo estivo, da giugno a settembre il ristorante è ben frequentato e noi siamo molto indaffarati nel preparare ogni giorno nuovi piatti freschi. Vi consigliamo di prenotare per evitare spiacevoli contrattempi. Contattateci al **091 745 35 35** oppure via e-mail a **info@scarpetta.ch**
- **Saremo aperti il 5 giugno 2017**, lunedì di *Pentecoste*, dalle 10.00 alle 15.00. Vi aspettiamo con molto piacere.
- **Saremo chiusi** tutto il giorno **sabato 17 giugno 2017** per *una festa privata*. Anticipatamente ci scusiamo per eventuali inconvenienti e saremo di nuovo lieti di accogliervi domenica 18 giugno con il normale orario.
- 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