

OSTERIA
Scarpetta
ALLA FRACCIA

Autunno 2017 – Edizione n° 9

Benvenuti alla nona 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.



Le foglie stanno cambiando i colori...

In Ticino l'estate è stata lunga, calda e afosa, ma ci ha portato molti turisti. Siamo contenti della stagione appena trascorsa ed ora che l'estate sta finendo, i bambini ritornano a scuola e le temperature sono in calo, ci stiamo avvicinando all'autunno, una delle stagioni da noi preferite soprattutto se parliamo di cibo.

L'autunno ci porta ingredienti ricchi e gustosi per riconfortarci e rinvigorirci quando il tempo si fa meno bello e le temperature calano. Questi ingredienti sono da sogno per chi cucina e per chi ha il piacere di assaggiarli. Eccovene 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?



Cinghiale

È una carne molto popolare in Svizzera, Francia e Italia. Essenzialmente è un maiale selvatico, il suo gusto è simile al maiale domestico, ma il colore della sua carne è più scuro e il suo sapore più ricco. Generalmente brasato o stufato e servito con polenta, sarà un piatto squisito per riscaldarvi nelle fresche serate autunnali.

La Macelleria Cassaniti (Via Trembelina, - 6516 Cugnasco) ci fornisce la carne di cinghiale.

Sedano-rapa

È una verdura non molto presente sulle nostre tavole, ma se è ben preparata è assolutamente deliziosa. Questa radice con una struttura simile alla pastinaca ma con un sapore più dolce e di sedano, è una buona alternativa alla purè di patate o può essere pelata e tagliata finemente, servita cruda in insalata.



Le nostre verdure provengono dalla Fattoria Cesare Perozzi (Via ai Pontini 20 - 6595 Riazzino).



Porro

Mentre il sedano-rapa è poco usato, il porro è probabilmente una delle verdure più presenti nelle nostre cucine, essendo la base (con le carote, le cipolle e il sedano) di molte salse e brasati. A giusta ragione è un ottimo ingrediente. Per qualcosa di diverso prova a grigliarlo per intero ed unirlo ad un'insalata o in aggiunta ad una salsa o a un risotto.

I nostri porri provengono da diversi contadini della nostra regione o li raccogliamo nel nostro orto. I nostri dovrebbero essere pronti in ottobre!

OSTERIA Scarpetta ALLA FRACCIA

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

Qualcosa che vi ispiri...

Risotto con Zucca, Salvia e Peperoncino

Ingredienti (per 4 persone)

- 400 g di riso, meglio Carnaroli o Arborio
- 1 gambo di sedano tagliato
- 1 cipolla pelata e tagliata
- 2 spicchi d'aglio pelati e tritati
- 400 g di zucca, eliminare i semi e tagliare in grandi pezzi
- 1 pizzico di fiocchi di peperoncino secco
- 5 foglie di salvia tagliate
- 100 ml di vino bianco secco
- 1 l di brodo di pollo
- 50 g di burro
- 40 g di parmigiano grattugiato
- sale e pepe



Preparazione

- Arrostire i pezzi di zucca. In una pirofila adagiare la metà della zucca e condire con olio d'oliva, sale, pepe ed un pizzico di peperoncino. Infornare a 170° (generalmente da 45 minuti ad 1 ora) per ottenere un purè. Riservare l'altra metà della zucca.
- In una piccola casseruola, cuocere a temperatura moderata la cipolla ed il sedano fino a che siano morbidi e trasparenti. Aggiungere poi l'aglio e la salvia e cuocere per ulteriori 5 minuti.
- Aggiungere il riso e cuocere il tutto a fuoco medio per circa 5 minuti, mescolando spesso per evitare che si attacchi. Aggiungere poi il vino, sempre mescolando, seguito da un mestolo di brodo caldo.
- Un volta che il primo mestolo di brodo è stato assorbito, aggiungerne un altro e rimestare finché non sia assorbito. Continuare con questo procedimento fino a che il riso sta per diventare morbido e tutto il brodo rimasto sia stato assorbito. Togliere poi dal fuoco.
- Aggiungere la purè di zucca, il burro e il parmigiano, lasciar riposare per circa 20 secondi, poi mescolare accuratamente con un cucchiaio di legno per ottenere un riso ben cremoso. Infine incorporare i pezzi di zucca rimasti e condire a piacimento. 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?

- Dal **1 al 24 settembre 2017** parteciperemo alla **Settimana Svizzera del Vino**, una grande iniziativa per promuovere i migliori vini della nostra nazione. Per scoprire cosa vi offiremo, date un'occhiata al nostro listato sul sito web www.swisswine.ch o contattateci direttamente.



- Dal **12 settembre al 22 ottobre 2017** parteciperemo alla **Rassegna Autunno Gastronomico del Lago Maggiore e Valli** (www.ascona-locarno.ch). Per questo evento abbiamo scelto un menu a tre portate, utilizzando solo i migliori prodotti stagionali locali, per mostrare ciò che il Canton Ticino ha da offrire. Questo, accompagnato da un buon vino della regione, riscuote sempre un grande successo. Per scoprirne di più, non esitate a contattarci.



- Da lunedì **2 ottobre 2017** torneremo al nostro **orario invernale**. Ciò significa che il ristorante rimarrà **chiuso i lunedì e i martedì** e tutti i pomeriggi dalle 15.00 alle 17.00.
- Domenica **8 ottobre 2017** il ristorante rimarrà **chiuso tutto il giorno**. Anticipatamente ci scusiamo per eventuali inconvenienti e saremo di nuovo lieti di accogliervi da mercoledì 11 ottobre.
- L'inverno si avvicina e guardiamo già verso la fine dell'anno con un pensiero al Natale. Vi ricordiamo che saremmo più che felici di potervi ospitare nel nostro ristorante per le vostre **feste natalizie**. Vi preghiamo di inviarci le vostre richieste e i vostri desideri via e-mail info@scarpetta.ch. Vi risponderemo con le nostre proposte e le nostre offerte.
- La nostra **chiusura annuale** sarà da lunedì **18 dicembre 2017** a mercoledì **17 gennaio 2018**.
- 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 info@scarpetta.ch