

OSTERIA
Scarpetta
ALLA FRACCIA

Inverno 2017 – Edizione n°10

Benvenuti alla decima 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.



Fine anno si avvicina...

Il Ticino ha beneficiato di un autunno particolarmente fruttuoso grazie ai mesi di settembre e di ottobre molto miti. Il nostro orto ci ha regalato ancora degli ortaggi sorprendenti.

Comunque, da inizio novembre, le temperature sono in calo e anche noi, come altri ristoranti della regione, ci stiamo preparando ai prossimi mesi freddi. Purtroppo il clima rigido non ci concede una grande scelta di prodotti, ma vi possiamo in ogni modo offrire alcuni piatti buoni e creativi.

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?



Cavolfiori

Appartiene alla famiglia dei broccoli ed è generalmente considerato da molti una verdura poco appetitosa. L'umile cavolfiore se cucinato correttamente è delizioso! Finemente affettato va mescolato alle tagliatelle con una noce di burro e un pizzico di salvia, oppure lo si può aggiungere crudo all'insalata.

I nostri cavolfiori provengono dalla Fattoria Cesare Perozzi (Via ai Pontini 2, 6595 Riazzino)

Mela

La mela è considerata soprattutto una frutta estiva e autunnale, ma ci sono varietà che maturano durante tutto l'anno. È uno dei pochi frutti che possiamo trovare fresco anche nella stagione invernale. A noi piace usarle per una crostata o da sole per un caldo e sostanzioso dessert.



Raccogliamo la frutta dal nostro melo di Robasacco..



Tacchino

La carne di tacchino non è molto consumata in Svizzera, ma è il piatto che troverai su ogni tavola in Gran Bretagna per Natale!

Essenzialmente è come un grosso pollo. Vi raccomandiamo di farcirlo con erbe aromatiche, prosciutto e a piacimento con uno o due limoni e arrostitlo per intero nel forno per poi tagliarlo e servirlo. Semplice e molto gustoso!

Claudio Guerra (Alla Campagna 33, 6593 Cadenazzo) ci fornisce il nostro pollame.

OSTERIA Scarpetta ALLA FRACCIA

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

Qualcosa che vi ispiri...

Ribollita

Ingredienti (per 4 persone)

- 2 cipolle pelate e tagliate finemente
- 2 gambi di sedano tagliati finemente
- 2 carote pelate e tagliate
- 1 ramoscello di timo
- 1 ramoscello di rosmarino
- 3 foglie di salvia
- 400 g di passata di pomodoro
- 2 spicchi d'aglio pelati e tritati
- 100 g fagioli borlotti
- 1 grande cavolo tagliato grossolanamente a strisce
- 100 g pancetta
- 100 ml vino bianco secco
- 1 l brodo di pollo
- 1 pagnotta di pane raffermo tagliato in grandi pezzi
- 20 g burro
- 4 cucchiaini olio d'oliva
- sale e pepe



Preparazione

- In una larga casseruola far sciogliere il burro con l'olio d'oliva e cuocere a temperatura moderata le cipolle, il sedano, le carote, la pancetta e le erbe aromatiche fino a che le verdure siano morbide e trasparenti.
- Aggiungere l'aglio e la passata di pomodoro e cuocere per ulteriori 10 minuti.
- Aggiungere il cavolo e i fagioli borlotti e proseguire la cottura per ancora 5 minuti.
- Alzare la temperatura, aggiungere il vino e ridurre di circa la metà.
- Aggiungere il pane, il brodo di pollo e portare a ebollizione. Ridurre poi la temperatura e sobbollire per circa 30 minuti fino a che il pane sia ben morbido e decomposto.
- Se rimanessero ancora dei pezzetti di pane schiacciarli delicatamente con il retro di un mestolo. Mescolare con cura.
- Condire con olio d'oliva, sale e pepe a piacimento.

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?

- Tutto ciò che il nostro ristorante vi offre è **cucinato fresco ogni giorno**, e dal momento che il periodo invernale è molto tranquillo, non teniamo una grande riserva come è il caso per il resto dell'anno. Per una tavolata di **più di 6 persone senza prenotazione, sfortunatamente non possiamo garantire tutta la scelta**. Vi consigliamo così di **prenotare in anticipo** per potervi offrire un menu completo.
- State cercando un luogo accogliente per ricevere i vostri amici, parenti o colleghi di lavoro per le **feste di Natale**? Saremo felici di ospitarvi!
Il nostro piccolo ristorante può accogliere al massimo 40 persone ed abbiamo una scelta di diversi ottimi menu. Contattateci per esaminare e considerare i vostri desideri e con piacere vi faremo una offerta. Telefono: 091 745 35 35 o E-mail: info@scarpetta.ch.



- Saremo **chiusi la sera di venerdì 15 dicembre 2017** per una festa privata. Anticipatamente ci scusiamo per eventuali inconvenienti e saremo di nuovo lieti di accogliervi sabato 16 dicembre 2017 con il normale orario.
- Come ogni anno l'Osteria Scarpetta alla Fraccia **sarà chiusa da lunedì 18 dicembre 2017 a martedì 16 gennaio 2018** per le nostre vacanze. Chiuderemo già la sera di domenica 17 dicembre per le pulizie e la manutenzione.
Vi siamo riconoscenti per la vostra comprensione e auguriamo anche a voi felici feste natalizie!
- 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