

OSTERIA
Scarpetta
ALLA FRACCIA

Primavera 2018 – Edizione n°11

Benvenuti all'undicesima 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.



La primavera è alle porte!

Dopo aver trascorso un inverno relativamente lungo e freddo, possiamo tirare un respiro di sollievo dal momento che la primavera si avvicina. Ci porterà temperature più piacevoli, serate più lunghe e, per la nostra più grande gioia, stuzzicanti cibi.

Se pensiamo agli alimenti primaverili, pensiamo al verde, ai gusti intensi e freschi ed ad un notevole cambiamento: passeremo dai piatti caldi ed abbondanti ai piatti più leggeri con sapori freschi, quasi estivi.

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?



Aglio orsino

Questa pianta erbacea in Ticino cresce spontaneamente, anche sui bordi delle strade. La maggioranza della gente non la sa riconoscere, malgrado che il suo aroma sia inconfondibile. L'aglio orsino è un ingrediente realmente speciale nel quale è presente un buon sapore di aglio, ma in una forma molto più fresca e leggera. Ottimo come aggiunta ad insalate, paste, risotti oppure come purea per insaporire una zuppa. È effettivamente un ingrediente molto versatile. *Raccogliamo il nostro aglio orsino nelle vicinanze.*

Agnello

Siamo certi che è una pietanza che meriterebbe di essere inclusa nei menu più frequentemente. L'agnello è una carne prelibata, dal sapore pieno ed il periodo migliore per assaggiarla è la primavera. Una coscia d'agnello ben arrostita con una salsa di prezzemolo fresco speziato ed un bicchiere di buon vino bianco, sarebbe il modo perfetto per gustarlo. Per questo motivo l'agnello sarà nel nostro menu di Pasqua!



La Macelleria Cassaniti (Via Tremblina 3 – 6516 Cugnasco) ci fornisce la nostra carne.



Asparagi

È una delle verdure più amate in Europa, ed a giusta ragione. Grazie alla loro bella forma allungata, alla piacevole consistenza ed al loro dolce sapore, per renderli deliziosi, occorre ben poco lavoro! Raccomandiamo di eliminare il fondo duro dei turioni e poi lessarli al dente, condirli con sale, pepe ed olio d'oliva. Facile e gustoso!

I nostri asparagi provengono dalla Fattoria Perozzi Agri SA (Via ai Pontini 20 – 6595 Riazzino)



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 Primavera

Ingredienti (per 4 persone)

- 400 g di riso, carnaroli o arborio
- 1 cipolla pelata e tagliata finemente
- 1 gambo di sedano tagliato
- 2 spicchi d'aglio pelati e tritati
- 60 g di piselli freschi sgusciati e scottati
- 12 asparagi, eliminarvi il fondo duro, tagliarli grossolanamente, conservarvi le punte
- Prezzemolo finemente tritato
- Alcune foglie di menta fresca finemente tagliata
- 100 ml di vino bianco secco
- 1 l di brodo di pollo
- 50 g di burro
- 40 g di parmigiano grattugiato
- 2 cucchiaini d'olio d'oliva
- Sale e pepe



Preparazione

- 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 gli asparagi e cuocere per ulteriori 5 minuti.
- Aggiungere il riso e cuocere il tutto a fuoco medio per circa 5 minuti, rimestando spesso per evitare che si attacchi. Bagnare con il vino bianco sempre mescolando, lasciar sfumare ed aggiungere poi un mestolo di brodo di pollo ben caldo.
- Una volta che il primo mestolo di brodo è stato assorbito, aggiungere 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 gli spinaci ed i piselli e rimestare bene. Lasciar riposare per circa 1 minuto.
- Aggiungere poi il burro e il parmigiano mescolando con cura per ottenere un riso ben cremoso, e condire a piacere con sale e pepe.

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?

- Dall'inizio della settimana di lunedì 26 marzo 2018 ritorneremo all'**orario di apertura estivo**:

lunedì: chiuso

martedì: aperto dalle 17.00 alle 23.00

da mercoledì a sabato: aperto dalle 10.00 alle 23.00

domenica: aperto dalle 10.00 alle 21.00

- Avete già programmato per il vostro **pranzo di Pasqua**?

Domenica **1 aprile 2018** presenteremo un *menu pasquale speciale di 4 portate*.

Come potete immaginare, i posti sono ricercati. Prenotate rapidamente per evitare spiacevoli contrattempi. Potrete anche gustare il menu la sera, in base alla disponibilità.



- Saremo pure **aperti il lunedì di Pasqua**, dalle 10.00 alle 21.00, con il nostro menu tradizionale, con piatti a scelta.

- Domenica **13 maggio 2018** proporremo un *menu speciale per la Festa della Mamma* per sottolineare la nostra stima per il grande lavoro che svolgono tutte le madri. Presenteremo un menu di 4 portate ed offriremo un calice di prosecco. Per scoprirne di più, contattateci al 091 745 35 35 oppure su Instagram (Scarpetta_CH)



- Il **21 maggio 2018, lunedì di Pentecoste**, saremo aperti e vi offriremo il nostro abituale menu, con l'orario domenicale dalle 10.00 alle 21.00.
- 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