

OSTERIA
Scarpetta
ALLA FRACCIA

Estate 2018 – Edizione n°12

Benvenuti alla dodicesima 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 alfine 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 relativamente caldo marzo ed aprile ed un maggio con un tipico clima primaverile, siamo ormai a giugno che per molti significa l'arrivo dell'estate.

Combinando le temperature in aumento e l'arrivo delle vacanze scolastiche, l'estate ci concede belle e lunghe serate da trascorrere in compagnia dei propri cari in una bella terrazza, gustando buon cibo e sorseggiando un bicchiere di vino.

Il Ticino ci offre un clima mediterraneo e i nostri orti ci regalano prodotti molto variati, ricercati e saporiti. Approfittiamo così di questa bella stagione per sfruttare al meglio tutto ciò che ci offre.

Cosa c'è da scoprire?



Zucchine

È una verdura molto versatile che si può preparare come piatto salato o dolce. Ce ne sono di differenti dimensioni, forme e colori. Grigliamo e mariniamo le nostre zucchine per accompagnare gli antipasti di verdure, oppure le grigliamo e le uniamo ad un piatto di pasta o ancora le farciamo con formaggio di capra, le infariniamo e le friggiamo.

Le nostre zucchine provengono dalla Fattoria Perozzi Agri SA (6595 Riazzino).

Ribes

Bacche rosse o nere, delicate ma aspre sono ideali come ingrediente per i gelati e le torte, ma si possono pure utilizzare per la preparazione di salse agrodolci.

Raccogliamo il nostro ribes nella tenuta di famiglia.



Pomodori

Sono i frutti più attesi, e anche se si trovano ormai durante tutto l'anno, i pomodori carnosì e sugosi sono prodotti solamente nei mesi estivi. In questi periodi accompagneranno le nostre insalate, le nostre paste fatte in casa e approfitteremo per farne delle passate da conservare.

Ci riforniamo presso Livio e Liliana Vosti (6516 Cugnasco)



Qualcosa che vi ispiri...

Vitello Tonnato

Ingredienti

(per 4 persone come primo piatto)

- 300 g di vitello (scamone o noce)
- 1 cucchiaino di erbe tritate (rosmarino, salvia, timo ecc.)
- 1 tuorlo d'uovo
- 1 cucchiaino da tè di succo di limone
- 250 ml d'olio vegetale
- 200 g di tonno sott'olio
- 1 spicchio d'aglio schiacciato
- 10 capperi finemente tritati
- 2 filetti d'acciuga finemente tritati
- 1 cucchiaino d'aceto di vino rosso
- Sale e pepe
- Prezzemolo fresco finemente tritato

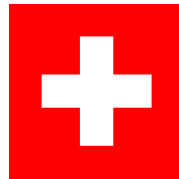


Preparazione

- In una piccola terrina amalgamare bene le erbe tritate con una goccia d'olio d'oliva, sale e pepe.
- Far marinare la carne in questo composto.
- Rosolare il vitello in una casseruola e trasferire poi la carne in una pirofila e infornare per ultimare la cottura.
- Togliere la carne di vitello dal forno e lasciarla riposare fino a che si sia completamente raffreddata. Conservarla poi nel frigorifero per alcune ore.
- Preparare la salsa maionese: in una ciotola lavorare con la frusta il tuorlo d'uovo, il succo di limone e l'aceto ed amalgamare per bene. Aggiungere allora l'olio goccia a goccia, mescolando di continuo fino ad ottenere un composto ben omogeneo.
- Quando la vostra maionese avrà la consistenza desiderata aggiungere l'aglio, i capperi, le acciughe e il tonno. Mescolare con cura e condire con sale e pepe a piacimento.
- Tagliare la carne a fettine molto sottili. Sistemarle su un piatto e coprirle con la salsa tonnata. Decorare con un po' di prezzemolo tritato.

Cosa c'è di nuovo?

- **Saremo aperti** mercoledì **1° agosto 2018**, *Festa Nazionale Svizzera*, con il nostro orario domenicale, dalle 10.00 alle 21.00.



- **Siamo pure aperti** mercoledì **15 agosto 2018**, *Ferragosto*, con il nostro orario domenicale.

- In Ticino, nel periodo estivo, i ristoranti sono particolarmente affollati e da giugno a settembre anche il nostro piccolo ristorante è ben frequentato. **Vi consigliamo così di prenotare** per evitare spiacevoli contrattempi. Contattateci al 091 745 35 35 oppure via e-mail a info@scarpetta.ch.

- Per le ultime novità e le nuove offerte del nostro ristorante ci trovate su **Instagram** [@Scarpetta_CH](https://www.instagram.com/Scarpetta_CH)

