

OSTERIA
Scarpetta
ALLA FRACCIA

Autunno 2018 – Edizione n°13

Benvenuti alla tredicesima edizione del notiziario della Scarpetta!

E' nostra abitudine aggiornarvi sugli avvenimenti e le nuove offerte che il ristorante 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.

Arriva l'autunno!

In Ticino l'estate è stata molto, molto calda e per i ristoratori è stata croce e delizia da vari punti di vista. Le temperature cominciano a calare e le foglie degli alberi iniziano a cambiare i colori: sono i segnali che l'autunno si sta avvicinando. Questa stagione è probabilmente una delle migliori per gli amanti della buona cucina. L'autunno ci offre una molteplicità di ingredienti ricchi e gustosi. 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?

Faraona

Possiamo ormai trovarla tutto l'anno, ma senza alcun dubbio la miglior faraona si acquista tra settembre e novembre. In questo periodo la potrete gustare anche da noi. La sua carne è simile a quella del pollo, ma un po' più grassa e leggermente più saporita. E' deliziosa semplicemente arrostita ed accompagnata da verdure autunnali grigliate. E' un'ottima alternativa al pollo.

Claudio Guerra (6593 Cadenazzo) ci fornisce il nostro pollame.



Prugne

Frutta deliziosa e versatile, la prugna raggiunge la sua piena maturazione ad inizio settembre. Generalmente la utilizziamo per la nostra crostata di prugne e mandorle, ma la si può abbinare a svariati dessert e pure servirla cotta in aggiunta al ragù di carne: darà alla salsa un buon sapore agrodolce.

Raccogliamo la maggior parte della frutta dall'albero di prugne della nostra famiglia.

Noci

Probabilmente è la frutta secca più popolare in Ticino e la si può raccogliere sia in primavera, sia in autunno. Usiamo le noci per la preparazione di torte e di dessert, oppure le tostiamo e le spargiamo sulle insalate, o ancora le uniamo al pesto per condire la nostra pasta fatta in casa. Questa frutta è pure l'ingrediente principale del famoso Nocino, liquore regionale ottenuto macerando in grappa i noci ancora avvolte nel mallo.

Raccogliamo personalmente la frutta dai numerosi noci presenti in Ticino.



Qualcosa che vi ispiri...

Crostata di prugne e mandorle

Ingredienti

(per 12 – tortiera di 30 cm di diametro)

250 g pasta frolla
300 g burro
300 g zucchero
300 g mandorle macinate
500 g prugne snocciolate
3 uova



Preparazione

- Infarinare leggermente il tavolo di lavoro e spianare la pasta a circa 3 mm in un largo cerchio più grande dei 30 cm della teglia.
- Foderare la tortiera. Ritagliare la pasta in eccesso. Lasciar riposare per almeno 30 minuti nel frigorifero.
- Preriscaldare il forno a 165°C. Infornare per 20-25 minuti, poi lasciar raffreddare.
- Nel frattempo, preparare il frangipane amalgamando burro e zucchero. Aggiungere le uova, uno alla volta.
- Incorporare le mandorle macinate.
- Mettere alcune prugne snocciolate sul fondo della crostata, nappare con il frangipane e ricoprire con le prugne rimanenti. Premere poi per bene la frutta nella crema.
- Infornare di nuovo la crostata a 165°C per circa 1 ora e 20 minuti. Se la torta dovesse colorirsi troppo rapidamente, abbassare la temperatura a 140°C.
- Lasciar riposare la crostata per almeno 30 minuti prima di affettarla.
- Si può variare la frutta a seconda della stagione: pere, albicocche, fragole e ciliegie sono ugualmente adatte.

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?

- Anche se le vacanze scolastiche in Svizzera sono giunte al termine, siamo ancora abbastanza occupati sino a fine ottobre. Vi consigliamo così di prenotare per evitare spiacevoli contrattempi. Contattateci al 091 745 35 35 oppure via e-mail a info@scarpetta.ch .
- Da **lunedì 1 ottobre 2018** ritorneremo **all'orario d'apertura invernale:**

lunedì: chiuso

martedì: chiuso

mercoledì: 11.00-15.00/17.30-22.00

giovedì: 11.00-15.00/17.30-22.00

venerdì: 11.00-15.00/17.30-22.00

sabato: 11.00-15.00/17.30-22.00

domenica: 11.00-15.00/17.30-21.00

- **Sabato 6 ottobre 2018** il ristorante rimarrà **chiuso sul mezzogiorno** per un evento esterno. Riapriremo alle ore 19.00.
- Ci scusiamo già fin d'ora, ma la Scarpetta **rimarrà chiusa domenica 28 ottobre 2018**. Vi accoglieremo di nuovo con piacere da mercoledì 31 ottobre 2018.
- Se vi è piaciuto pranzare o cenare da noi, perchè non lasciare una recensione a **TripAdvisor**? La vostra opinione ci è sempre gradita.
- L'inverno si avvicina e guardiamo già verso la fine dell'anno con un pensiero al Natale. Vi ricordiamo che saremo più che felici di potervi ospitare nel nostro ristorante (42 posti) per le vostre **feste natalizie**. Vi preghiamo di inviarci le vostre richieste e i vostri desideri via e-mail a info@scarpetta.ch . Vi risponderemo con le nostre proposte e le nostre offerte.
- 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