

OSTERIA
Scarpetta
ALLA FRACCIA

Inverno 2018/19 – Edizione n°14



Benvenuti alla quattordicesima edizione del notiziario della Scarpetta!

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.

L'inverno è arrivato!

Le calde e soleggiate giornate accompagnate dalle lunghe serate estive sono solo un ricordo e ci dirigiamo alla stagione invernale. I giorni si accorciano, il clima è freddo e pungente, ci si sente giù e malinconici e ciò che si ha voglia di fare è rinchiudersi in casa accanto ad un bel fuoco scoppiettante e concedersi una ricca, calda e piacevole cena in compagnia dei nostri cari e dei nostri amici.

Sfortunatamente il clima rigido fa sì che l'agricoltura ne risenta. L'inverno è così la stagione meno produttiva. Comunque ciò che troviamo, se è ben preparato e ben cucinato, può essere assolutamente fantastico ed è un brillante modo per scuotersi di dosso la tristezza!

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?



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 piacere con uno o due limoni e arrostarlo 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.

Melagrana

Pur essendo un frutto esotico fantastico, la melagrana è purtroppo poco usata in cucina. Si può semplicemente tagliarla a metà e con l'aiuto di un grande cucchiaio svuotarla dalle sue perle rosse rubino e dal suo delizioso succo. Puoi usare i suoi grani per guarnire i gelati o i dessert, oppure mescolarli ad un'insalata per ottenere un sorprendente sapore dolciastro.



Pastinacca

Un altro ingrediente che non troviamo spesso da noi è la maestosa pastinacca. Considerata cibo umile, ci può sorprendere con il suo sapore delizioso. E' molto usata nella cucina inglese e nella cucina del nord della Francia. Viene preparata come una carota, sbucciata ed arrostita con erbe aromatiche ed aglio.



Raccogliamo le verdure dell'orto della nostra famiglia.

OSTERIA Scarpetta ALLA FRACCIA

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

Qualcosa che vi ispiri...

Spezzatino di cervo

INGREDIENTI (per 2 persone)

350g coscia di cervo, tagliata per spezzatino
150g soffritto tritato finemente a dadini
(cipolla, carota, sedano, porro e aglio)
1 manciata di timo, salvia e rosmarino, tritato
2 bacche di ginepro e 3 chiodi di garofano,
leggermente schiacciato
150ml passata di pomodoro
200ml di buona qualità, forte vino rosso
250ml brodo di pollo
2g prezzemolo tritato



PREPARAZIONE

- Preriscaldare il forno a 130 ° C.
- Preriscaldare una padella o casseruola pentola pesante fino a far diventare molto calda.
- Condire il spezzatino di cervo con sale e pepe e cuocere a fiamma viva fino a quando sia cotto su tutti i lati.
- Togliere il cervo dalla padella e mettere da parte, poi abbassare il fuoco.
- Aggiungere una spruzzata di olio d'oliva e poi aggiungere il soffritto con le erbe e spezie tritate, la cottura lentamente fino morbido e traslucido.
- Aggiungere il vino rosso alla pentola, portare a ebollizione e ridurre ad una consistenza di sciroppo.
- Aggiungere la carne di cervo di nuovo alla pentola insieme con la passata di pomodoro e riempire con il brodo.
- Coprire bene con un foglio di alluminio o mettere un coperchio a chiusura ermetica e portare ad ebollizione. Quando comincia a bollire, mettere la teglia in forno e cuocere a 130C per almeno 2 ore, fino a quando la carne è morbido.
- Servire con polenta e prezzemolo tritato.

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 **6 e/o di più persone saremmo gradite per la prenotazione.**
- 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.
- Se vi è piaciuto pranzare o cenare da noi, perchè non lasciare una recensione a **TripAdvisor**? La vostra opinione ci è sempre gradita.
- Infine, come ogni anno, **chiuderemo il nostro ristorante nel periodo di Natale e Anno Nuovo**. Avremo così la possibilità di visitare le nostre famiglie e i nostri amici che saranno felici di poterci riabbracciare. **Periodo di chiusura: dalla sera del 16 dicembre 2018 a martedì 15 gennaio 2019 incluso.**
- **"All good things must come to an end!"**: Con grande tristezza dobbiamo informare che *l'Osteria Scarpetta alla Fraccia chiuderà definitivamente dal 4 marzo 2019*. Vorremmo ringraziare tutti i nostri clienti, fornitori, famiglie ed amici per il loro supporto durante i 5 anni passati!
- 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