



curiosità

eventi

ricette

vino

e molto altro per solleticare il vostro palato e farvi venire l'acquolina.....  
Anno III • numero 7 • Settembre 2009 • Giornalino d'informazione enogastronomica



I nostri rinfreschi ideali per qualsiasi evento,  
cene della ditta  
cresime, battesimi, comunioni, matrimoni etc

**Ci scusiamo per il ritardo dei  
Corsi di cucina, l'inizio è spostato  
Alla fine di ottobre a causa dei  
molti impegni dello chef**

**Forse non tutti sanno che....**

### **Il Peperone ....**

La caratteristica principale del peperone è il suo elevato contenuto di vitamina C; a parte questo, non presenta altri vantaggi nutrizionali, se non il basso contenuto calorico che lo rende adatto alle diete dimagranti. Le varietà dolci sono ultimamente quelle preferite dai consumatori, per la migliore digeribilità e appetibilità. Le varietà piccanti sono sconsigliate a chi soffre di ulcera o iperacidità gastrica e ai bambini. Al momento dell'acquisto i peperoni devono avere il picciolo ben attaccato, teso e turgido devono essere lucidi, sodi al tatto, con la pelle ben tesa e privi di ammaccature;



### **La ricetta del mese**

#### **Mostarda di peperone**

**Ingredienti:**

Zucchero	gr 500
Acqua	gr 200
Peperoni rossi gialli	n° 4
Essenza di senape qualche goccia	(4/5)

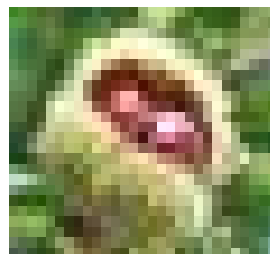
**Procedimento:**

Far bollire l'acqua con lo zucchero, aggiungere i peperoni mondati, lavati e tagliati a cubetti. Far cuocere per almeno 1 ora al minimo, deve risultare lucido e sciropposo. Aggiungere le gocce di essenza di senape, facendo attenzione di non stare sopra con il viso alla pentola, e chiudere la pentola, lasciare raffreddare.

Ottimo abbinamento per carne bollita formaggi saporiti.



## **Prossimamente... Le castagne**



**Venerdì 23 Ottobre  
Venerdì 30 Ottobre**

La grande protagonista dell'autunno nascosta in un riccio e trasformata ad arte in prelibata pietanza  
Riceverete presto il menù

# MARCONI novità ed eventi

curiosità

eventi

ricette

vino

e molto altro per solleticare il vostro palato e farvi venire l'acquolina.....  
Anno III • numero 7 • Settembre 2009 • Giornalino d'informazione enogastronomica

**Ristoranti Sotto le stelle  
15.09.2009  
Tutto esaurito..  
Per la prima edizione**



Alcune immagini  
della serata a Verbania  
Foto Sabrina



Dalla nostra cantina

MORELLINO DI SCANSANO RISERVA  
POGGIO VALENTE D.O.C.G. ( Toscana )  
ELISABETTA GEPPETTI - FATT. LE PUPILLE 2006  
cl. 0,75 € 28.00  
cl. 0,375 € 18.00

**Nuovi ingressi nel menù alla carta.....**

***Timballo di alici con crema di pane nero***

***Variazione sul tema dell'anatra***

***Gnocchi di polenta con ragù di capriolo***

[Vai sul sito del Ristorante e scarica i giornalini che hai perso  
fino adesso, contengono tutti una ricetta e tante curiosità](#)

**RISTORANTE MARCONI Crodo**  
Via Pellanda 21  
tel 0324.61.87.97