

# novità ed eventi

curiosità

eventi

ricette

vino

e molto altro per solleticare il vostro palato e farvi venire l'acquolina.....  
Anno III • numero 6 • Luglio-Agosto 2009 • Giornalino d'informazione enogastronomica



Foto (Vizzotto...nostro affezionato allievo)

## A fine settembre tornano i CORSI DI CUCINA CON LO CHEF DENIS

### Forse non tutti sanno che....

**La Banana ....**originariamente contenevano molti semi, varietà senza semi e **triploidi** sono state selezionate per il consumo umano. Le banane contengono circa il 75% di acqua, il 23% di **carboidrati**, l'1% di **proteine**, lo 0,3% di **grassi**, e il 2,6% di **fibra alimentare**. La polpa della banana, essendo ricca di **vitamina A**, **vitamina B1**, **vitamina B2**, **vitamina C**, **vitamina PP** e, seppur in misura minore, di **vitamina E**, di sali minerali (**calcio**, **fosforo**, **ferro** e **potassio**) e di **carboidrati**, ha proprietà nutrienti, ri-mineralizzanti e stimolanti per la pelle. Il suo punto forte però è la sua ricchezza di **potassio**, indispensabile per il funzionamento del sistema cardiovascolare; è perciò fortemente raccomandata per chi soffre di **ipertensione**. La banana contiene anche la **vitamina B6**, che favorisce il metabolismo delle **proteine**

### La ricetta del mese

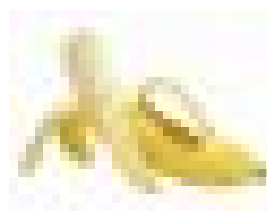
#### Golosini banana e cioccolato

##### Ingredienti:

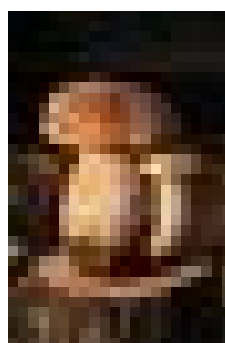
Burro fuso	gr 120
Zucchero	gr 350
Panna fresca	gr 150
Uova intere	n° 5
Lievito per dolci	gr 7
Farina 00	gr 300
Banana fresca in pezzi	gr 150
Cioccolato fondente in scaglie	gr 150

##### Procedimento:

Mettere nel mixer con la lama lo zucchero, le uova, il sale, le banane, la panna e il burro fuso. Aggiungere la farina e il lievito setacciati insieme e frullare bene a bassa velocità. Versare il composto, che risulterà molto morbido, in una ciotola e aggiungere il cioccolato a scaglie. Versare nei pirottini da pasticceria e cuocere in forno già caldo a 180° per circa 12/15 minuti. Lasciare raffreddare e conservare in una scatola di latta.



## Ricominciano le serate a degustazione !!!!!



**Venerdì 25 Settembre**  
**Venerdì 02 Ottobre**

Degustazione Funghi porcini... Interpretati dal nostro chef tra innovazione e tradizione  
Riceverete presto il menù

# novità ed eventi

curiosità

eventi

ricette

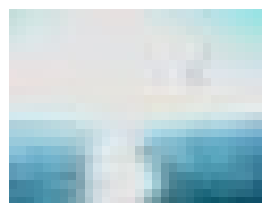
vino

e molto altro per solleticare il vostro palato e farvi venire l'acquolina.....  
Anno III • numero 6 • Luglio-Agosto 2009 • Giornalino d'informazione enogastronomica

## TUTTO FOOD 2009 A MILANO PANIFICIO MATTEO & ristorante Marconi



## CHIUSURA PER FERIE



DAL 1° SETTEMBRE

AL 09 SETTEMBRE



Chef Denis Croce nel bellissimo  
Stand Panificio Matteo



Lo Chef Denis da sfogo alla fantasia

## Nuovi ingressi nel menù alla carta.....

***Cuore di costata di manzo con salsa di pomodori zatterini***

***Risotto Carnaroli "Acquerello", tenuta Colombara ai  
gamberi rossi pugliesi e maggiorana***

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