

MARCONI *novità ed eventi*

Ricette



Vino



Curiosità



Gusto

E molto altro per solleticare il vostro palato e farvi venire l'acquolina.....

Anno IV • Numero 5 • Maggio/Giugno 2010 • *Giornalino di informazione gastronomica*

Ricetta del Mese:

Risotto alla provola e franciacorta

Ingredienti:

Riso carnaroli	gr	300
Brodo vegetale	circa	2 lt
Franciacorta brut	n°	½ bicchiere
Burro	gr	30
Scalogno tritato	gr	10
Provola affumicata	gr	100
Panna	gr	25
Parmigiano reggiano	gr	40
Burro	gr	30

Sale e pepe

Procedimento:

Far sciogliere dolcemente il burro con lo scalogno versare il riso, farlo tostare fino a quando risulta leggermente tiepido, bagnare con il vino e lasciare sfumare completamente.

Versare il brodo vegetale, poco alla volta, e continuare la cottura mescolando di tanto in tanto portandolo a fine cottura circa 15/18 minuti.

Tagliare la provola affumicata a dadi.

A 2/3 della cottura aggiungere la panna.

Alla fine togliere dal fuoco e mantecare con il burro e il parmigiano. Aggiustare di sale e pepe.

Aggiungere la provola affumicata e bagnare con un goccio di Franciacorta.

Servire subito prima che la provola cominci a filare.

***GIOVEDÌ 24 GIUGNO 2010
SI RIAPRE***

Nuovi piatti in carta:

***Trotella di fiume in leggero carpione ai lamponi
Zite lunghe con alici e pane di segale
Ravioli di ricotta profumata agli agrumi e pomodori penduli
Hamburger di galletto con panino al sesamo
e crema di cipolla di Tropea***

IN DIFESA DELLA NUTELLA

Vasto schieramento in difesa del prodotto simbolo della Ferrero. il ministro della Salute Ferruccio Fazio si è dichiarato favorevole al respingimento del sistema dei semafori, mentre Coldiretti ha sottolineato le contraddizioni della Ue che ostacola un prodotto come la Nutella e non invece quei mostri enogastronomici come il formaggio senza latte o il vino senza uva. Il viceministro alle Infrastrutture Castelli ha fondato il comitato "Giù le mani dalla Nutella", mentre il ministro Galan parla di corbellerie. Intanto ad Alba non sembrano preoccuparsi troppo delle decisioni di Bruxelles: "E' più forte di qualunque decisione possano prendere a Bruxelles o a Strasburgo - dichiara su Repubblica il sindaco di Alba Maurizio Marelli - Ferrero rappresenta un modo di vivere, utilizzando le risorse di questa terra, facendo lavorare le persone". A favore della Nutella, a sorpresa, si schiera poi il professor Giorgio Calabrese, che su La Stampa dichiara: "Una crema come la Nutella appartiene a un momento di evasione, è un appagamento. E' un prodotto che fa sognare e non può essere classificato con i rigidi criteri delle tabelle nutrizionali". (fonte Notizia del giorno Papillon) Per iscriverti alla newsletter: www.clubpapillon.it

Ristorante Marconi s.n.c. di Croce Denis

Via Pellanda 21 Crodo

0324.618797 Cell 339.4688468

www.ristorantemarconi.com

info@ristorantemarconi.com