



SWISSWINEWEEK

SCHWEIZER WEIN WOCHE
SEMAINE DU VIN SUISSE
SETTIMANA DEL VINO SVIZZERO

Cosa c'è di nuovo?

- Stiamo partecipando alla **Settimana del Vino Svizzero**, che avrà luogo da **12-22 novembre 2015** per celebrare i nostri produttori di vino in tutta la Svizzera. Offriamo 3 piatti con vini abbinati da 3 diverse regioni della Svizzera, che vi offrono la possibilità di assaggiare alcuni altri vini fantastici che ci regala il nostro territorio. Venite a scoprire qualcosa di nuovo!
- Scopri di più su www.swisswineweek.ch
- Stare pianificando una **festa di Natale? Pranzo di lavoro? Una riunione di famiglia?** Qui all'Osteria Scarpetta, abbiamo fatto alcune offerte festa privata per i prossimi mesi. Il nostro piccolo ristorante può ospitare fino a 40 persone e ci saranno lieti di proporvi una grande festa con piatti deliziosi preparati con ingredienti locali e ottimi vini locali per aiutarvi nella festa stagione con i vostri cari o colleghi di lavoro. Per ulteriori informazioni, inviaci un email a info@scarpetta.ch o venite al ristorante per vedere quello che noi possiamo offrire!
- Siamo su **Instagram!** Abbiamo deciso che vogliamo condividere con voi il nostro cibo! Per vedere cosa sta succedendo al ristorante, aggiungerci su Instagram (il nome è **Scarpetta_CH**) o vedere su **Twitter (ScarpettaCH)** per gli aggiornamenti e le nostre offerte attuali!
- Anche l'**offerta per il pranzo** è iniziata! Al momento abbiamo un offerta speciale per pranzo dal mercoledì al venerdì - un **insalata mista** e un piatto di **pasta fresca fatta in casa** per solo **Fr. 15.-!**

OSTERIA
Scarpetta
ALLA FRACCIA

Autunno 2015 - Edizione n ° 1



Benvenuti alla prima edizione della newsletter dell'Osteria Scarpetta!

Rilasciare un bollettino all'inizio di ogni nuova stagione per prepararci a quello che la nuova stagione ci porterà, guardare a quello che sta crescendo attorno a noi e offrire un paio di idee gustose. Avremo questa newsletter presto disponibile nel ristorante, altrimenti saremmo lieti di mandarla via / e-mail, fatecelo in forma cartacea sapere!

È autunno!

L'autunno è finalmente arrivato! Dopo tutto il calore dei mesi estivi tutti noi vogliamo po 'di freschezza, come le foglie cominciano a cadere e aspettare le serate più fresche. L'autunno porta alcuni dei migliori gusti che fa autunno un favorito per cuochi e buongustai di tutto il mondo! Che cosa abbiamo qui in Ticino?

OSTERIA Scarpetta ALLA FRACCIA

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

OSTERIA Scarpetta ALLA FRACCIA

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

Funghi Porcini

Ogni fungo ci rende entusiasti qui alla Scarpetta, ma nessuno come il porcino! Un fungo che spicca più di tutti il sapore assoluto, questo ingrediente fantastico ha un posto in qualsiasi menu - da un Grotto fino a un ristorante Michelin.

Zucca

La zucca non è solo per Halloween, è un ingrediente delizioso e molto versatile. La sua dolcezza naturale significa che funziona bene in piatti dolci o salati, fornendo un sapore che vi ricorderà le fredde serate autunnali.

Le nostre verdure sono forniti da Perozzi Cesare (Via ai Pontini 20, 6595 Riazzino) e Vosti Livio e Liliana (Via Riazzino 2, 6516 Cugnasco)

Barbabietola Rossa

Le barbabietole sono di stagione verso la fine dell'estate / inizio autunno, ma si possono ancora ottenere ora! Un altro ingrediente molto utilizzato, la barbietola è conosciuta per il colore vivace e il sapore dolce. Vedere la ricetta sulla prossima pagina per stuzzicare l'appetito!

Le barbabietole provengono dal nostro orto!

Faraona

Un po' più grande di un pollo con carne colore rosa scuro e una colorazione di colore giallo per la pelle, è davvero la versione autunnale del pollo!

Le nostre uova e i nostri pollame sono forniti da Claudio Guerra (Via alla Campagna, 6516 Cadenazzo)



Qualcosa per darvi ispirazione...

Cappellacci di Barbabietole Rosse e Ricotta, Burro e Maggiorana

INGREDIENTI

300g pasta fresca
300g barbabietole arrostite, timo e aglio
150g ricotta
50g parmigiano
noce moscata, sale e pepe
50g di burro
6 foglie di maggiorana



METODO

- Preparare la pasta e fate raffreddare in frigo per almeno una mezz'ora.
- Mettere le barbabietole in un piccolo vassoio e condire con olio d'oliva. Mettere un paio di rametti di timo, uno spicchio d'aglio leggermente schiacciato e condire con sale e pepe. Aggiungere circa 10 ml di acqua, coprire con un foglio di alluminio e cuocere in forno a 180 ° C fino a quando sono morbidi.
- Quando le barbabietole sono cotte, rimuoverle dal vassoio e sbucciare attentamente (la pelle si staccherà più facile mentre sono ancora calde!). Mettere le barbabietole in robot da cucina e purea fino liscio.
- Mescolare la ricotta e il parmigiano nella purea di barbabietola. Condire con sale, pepe e noce moscata.
- Quando si è soddisfatti con il sapore, si può cominciare a fare i cappellacci!
- Prendere la pasta dal frigo, dividerlo in due e arrotolare ogni metà in fogli, utilizzando la semola per evitare che si attacchi al tavolo, fino ad ottenere una sfoglia sottile di pasta che si può quasi vedere le dita attraverso.
- Dividete i fogli in quadrati di circa 5cm per 5cm, quindi inserire un cucchiaino di barbabietola al centro di ogni quadrato e spennellare di un po' di acqua fredda intorno ai bordi dei quadrati.
- Prendere una delle quadrati e piega attentamente a metà, da un angolo all'altro, spingendo fuori l'aria nel mezzo prima di chiudere.
- Poi piegare insieme i due angoli esterni in modo che si incontreranno al centro e stampa insieme.. ed è fatto! 1 cappellaccio! Ripetere questo processo per il resto.
- Cuocere in abbondante acqua salata bollente per 1 minuto. Buttarli nel burro fuso e maggiorana. **Buon Appetito!**