

LE VIE DEI GOLOSI

LA RICETTA
DI OGGIStinco con paprika,
aglio e alloroINGREDIENTI
PER 4 PERSONE

- uno stinco di vitello
- 350 g di cipolle, aglio, alloro, sedano, paprika forte
- farina bianca, vino bianco secco, brodo di carne, olio di oliva, sale

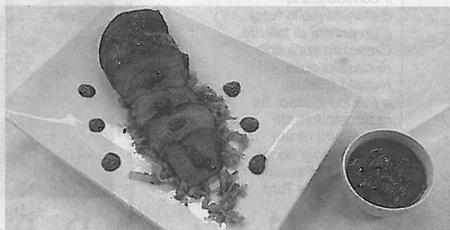
Preparazione

Prima della cottura preparare molto bene lo stinco eliminando le parti grasse e le pellicine. Tagliare grossolanamente sedano e cipolle. In una casseruola con abbondante olio di oliva, dopo aver infarinato lo stinco, metterlo a rosolare con aglio e alloro; a rosolatura ultimata unire le verdure, bagnare con il vino bianco, salare e unire la paprika, bagnare con il brodo e cuocere in forno per circa 2 ore, tenendolo sempre controllato. A cottura avvenuta, togliere la carne dalla casseruola e passare il fondo di cottura al mixer, quindi metterlo in una saliera precedentemente scaldata. Tagliare la carne davanti ai commensali e servire la salsa.

GASTRONOMIA / Le proposte culinarie dell'Istituto Alberghiero "Gianni Brera"

Vitello lombardo cucinato all'ungherese

Menu all'insegna della creatività con spezie e aromi



UN INVITANTE SECONDO PIATTO

In alto, il risultato finale della ricetta preparata dallo chef Angelo Novati dell'Istituto alberghiero "Brera" di Como. A destra, la tavola allestita da Martina Ronchetti, allieva di banqueting design in via Carloni a Como (fotoservizio Fkd)



La ricetta proposta oggi dallo chef Angelo Novati e dagli allievi del "Brera" è un piatto tradizionale della cucina lombarda, "reinterpretato" però aggiungendo una spezia originaria dell'Ungheria, la paprika.

Ricavata da una varietà di peperoncini coltivati appunto in Ungheria, la paprika trova impiego in numerose ricette dell'Europa centrale: carni, pollami, gulasch di manzo, paprika che di agnello, pesci d'acqua dolce come la "lucio-perca all'ungherese".

La si associa spesso anche ai latticini: una tipica pietanza è il *lptauer*, una mousse di formaggio rico-

IL VINO CONSIGLIATO

● SAN COLOMBANO DOC

Vitigni principali: croatina (30-45%), barbera (25-40%), uva rara (5-15%). Gradazione alcolica minima di 11°

● CARATTERISTICHE

Colore rosso rubino; odore vinoso caratteristico; sapore asciutto, sapido, di corpo, con retrogusto leggermente ammandorlato

● TEMPERATURA DI SERVIZIO

16 gradi, in calice per vini rossi di media struttura

● ABBINAMENTI

Il vino si abbina perfettamente con risotto alla pasta fresca di salame, gallina ripiena, cotechino e stinco di vitello al forno

● ZONA

La zona di produzione comprende la collina di San Colombano (chiamata anche la "Collina di Milano") e alcuni comuni del circondario nella zona di bassa collina argillosa tra i fiumi Lambro e Olona

perta di paprika.

In Spagna, il *pimentón*, una particolare varietà di paprika, è utilizzato nella tortilla e nel chorizo, men-

tre in Marocco la paprika è mescolata alle insalate di legumi insieme con altre spezie.

La ricetta proposta per

"Le vie dei golosi", e ispira alla spezia, è lo *Stinco di vitello alla paprika forte*, un piatto semplice che ha come base i classici aromi utilizzati per gli arrostiti, come aglio e alloro. La carne è cotta nel brodo, secondo la ricetta base, ma viene "personalizzata" con una spolverata finale di paprika.

Il piatto si può annaffiare con un rosso corposo quale il San Colombano

"Le vie dei golosi" è uno spazio curato dagli esperti professionisti dell'Istituto Alberghiero "Gianni Brera" di Como diretto da Franco Soldaini, che ha sede al Centro Studi Casnati, in via Carloni 8 a Como.

Per informazioni, telefonare al numero 031.30.55.40.

LA CURIOSITÀ



L'Hungarian cherry paprika

La paprika è una polvere scarlatta ricavata da una varietà di peperoncini annui (*Capsicum annuum*) coltivati in Ungheria ed essiccati. Importati dall'America da Cristoforo Colombo, poi trasportati dai mercanti turchi sino in Ungheria, sono grossi frutti carnosi dalla buccia sottile, più o meno piccanti.

La paprika è molto apprezzata in Europa centrale. Se ne conosce una versione dolce, anche se la paprika forte sopporta meglio la cottura prolungata. In Spagna si fa largo uso di una polvere di peperoncino analoga, il cosiddetto *pimentón*, ricavata da una varietà di frutti molto simili, i *pimentos*.

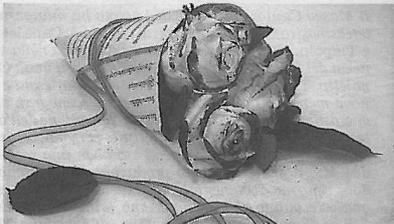
La polvere di peperoncino dolce è molto utilizzata anche nella cucina marocchina. Dolci o forti, i peperoncini hanno proprietà antisettiche e pertanto sono consumati in grandi quantità nei Paesi caldi. Ricchi di vitamina C, favoriscono la circolazione sanguigna.

BANQUETING UNA TAVOLA A TEMA

Rose bianche dai bordi porpora
Ricordo dell'estate che finisce

La paprika è la spezia usata per adornare la tavola di oggi, curata per l'occasione da Martina Ronchetti, allieva del "Brera" e specializzata nel banqueting design. L'allestimento progettato ha come protagoniste principali rose bianche che ricordano l'estate ormai conclusa, e la delicatezza di una spolverata di paprika che sottolinea i bordi dei petali e delle foglie.

Ecco come procedere. Su un foglio formato A4, possibilmente color sabbia, stampare la descrizione della paprika (la potete trovare sul sito Internet www.centrocasnati.it nella news dedicata al "Banqueting Design" di Martina Ronchetti) e, con essa, formare un cono. Successivamente, procurarsi della paprika in polvere



Rose bianche spolverate di paprika a impreziosire il desco

e del vinavil (leggermente diluito con dell'acqua) che ci serviranno per decorare le rose. Prendere le rose, tagliare gli steli a circa 15 cm dalla corolla, intingerle nel vinavil e successivamente nella paprika, facendo attenzione che la polvere rimanga solo sui bordi dei petali. Adagiare le rose così decorate all'interno del cono. Per abbellire il cono, prende-

re un sottile nastro di organza color ruggine e girarlo più volte sul cono lasciando l'estremità a decorare il tavolo. Terminare l'operazione ponendo il cono con le rose orizzontalmente al centro del tavolo.

● Occorrente Un foglio A4 (color sabbia), 5-6 rose bianche di medie dimensioni, vinavil, paprika in polvere, nastro sottile in organza (color ruggine), un paio di forbici, una zanchetta/