

The Grill



Sede Centrale - Roma



GIOMI

R.S.A.



Buon
Natale



ANNO 3 N. 9 • Dicembre 2011



Sommario

Pag. 3

*La Parola
all'Amministratore*



Buon

Pag. 4

Antipasti



Anno

Pag. 8

I Primi



Pag. 38
*Rubrica..
semiseria..di una
poco probabile
"dietologa"*

Pag. 12

I Secondi



Pag. 16

I Contorni



Pag. 16

I Contorni

Pag. 42

*L'uomo
mistero*



Pag. 20

Dolci



Pag. 20

Dolci



Pag. 24

I Cocktails



Pag. 24

I Cocktails

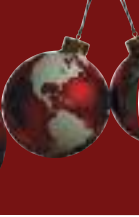
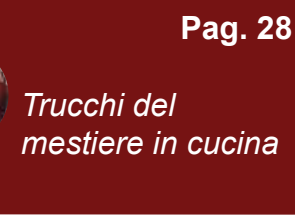
Pag. 47

Dove siamo



Pag. 28

*Trucchi del
mestiere in cucina*





grilloparlante@giomirsa.com

Buon Natale e Felice Anno Nuovo



L'amministratore

dott. Lorenzo Miraglia

porge agli affezionati lettori

della rivista "The Grill"

e allo staff della Gioservice

i migliori auguri di

buon Natale e

felice anno nuovo.



Tante ricette per la tua tavola natalizia targata 2011: antipasti, primi, secondi, contorni, dolci e cocktails per arricchire i gustosi momenti in compagnia dei tuoi cari.

Naviga tra le tante ricette di Natale messe a disposizione dal nostro staff.

Prova i nostri piatti e fatti sapere quanto sono piaciuti.

Proponici le tue creazioni, le tue ricette segrete o i piatti che hai gustato durante la cena natalizia aziendale o in casa di qualche parente...



Antipasti



ASPIC DI POLLO AL TARTUFO

Ingredienti:

(per 4 persone)

4 - petti di pollo lessi, 1 l - gelatina, 150 g - prosciutto cotto, 100 g - mortadella di Bologna, 50 g - pistacchi, 30 g - tartufo nero pregiato di Norcia, q.b. - sottaceti a piacere, ciuffetti di prezzemolo

Preparazione:

Comincia preparando la gelatina.

Mentre la lasci intiepidire, taglia a listarelle il petto di pollo (già fatto lessare), 100 g di prosciutto cotto e tutta la mortadella di Bologna. Quindi, riduci a fettine i tartufi.

Versa un fondo di gelatina in uno stampo decorativo a ciambella.

A intervalli regolari, crea dei mucchi

di pistacchi triturati sopra il fondo di gelatina. Quindi metti il tutto a indurire in frigorifero.

Nel resto della gelatina, in una terrina, mescola le listarelle di prosciutto, mortadella, e le fettine di tartufo nero.

Quando il tutto è ben amalgamato, recupera lo stampo e versaci il composto, rimettendo quindi tutto in frigorifero, dove dovrà restare per 5 ore.

Al momento di portare in tavola, occorre immergere lo stampo per qualche istante in acqua calda, quindi capovolgerlo su un piatto da portata di forma e dimensioni adeguate. Guarnisci con sottaceti a tuo piacere.

Decora con i ciuffetti di prezzemolo e incastona nell'aspic triangolini ritagliati nel restante prosciutto cotto.

Tempo: 25 minuti | Difficoltà: 3 | Piatto Vegetariano No



Antipasti

ASPARAGI IN POLPA DI GRANCHIO

Ingredienti:

(per 4 persone)

1,5 Kg - asparagi, 250 g - polpa di granchio, 125 ml - panna da cucina, 2 - uova sode, 1 - limone, 1/2 tazza - maionese, q.b. - sale & pepe

Preparazione:

Innanzitutto raschia lo strato più esterno degli asparagi (la "buccia"). Quindi accorciali recidendone le basi fino all'altezza dei gambi dove si fanno più teneri. Mettili ora a lessare in un tegame, badando che le sommità restino fuori dall'acqua.

Scola e lascia asciugare a riposo gli asparagi lessati sopra un canovaccio. Intanto, elimina la cartilagine dalla polpa

di granchio (ma puoi chiedere di farlo in pescheria, quando l'acquisti - a proposito, evita le scatolette di polpa di granchio, che non sanno di niente!). Quindi passala al setaccio largo, se necessario. Disponi quindi gli asparagi, ben ordinati, direttamente su un piatto da portata, e cospargili con la polpa di granchio. Lascia riposare, e intanto mescola la maionese con il succo del limone e con la panna. Quando il tutto è ben amalgamato, aggiungi sale & pepe a piacere, e ricopri gli asparagi e la polpa di granchio con la crema ottenuta.

Per finire, taglia a dischi sottili le uova sode, e decora il piatto.

Fallo già trovare servito a temperatura ambiente sulla tavola di Natale!

Tempo: 20 minuti | Difficoltà: 2 | Piatto Vegetariano Sì



Antipasti



ARANCINI DI ORZO CON RAGÙ DI AGNELLO

Ingredienti

Per 4 Persone

- 350 g di polpa di spalla di agnello macinata
- 2 spicchi di aglio
- 100 g di orzo lessato
- 1 mazzetto di prezzemolo
- qualche rametto di menta
- 30 g di pancetta in 1 sola fetta
- 15 cl di vino bianco secco
- 50 g di farina tipo 00
- 40 g di grana grattugiato
- 60 g di pangrattato

- 3 uova
- 4 cucchiaini di olio extravergine di oliva
- olio di semi di arachidi
- sale
- pepe nero in grani

Preparazione

Tagliate la pancetta a dadini; mondate e lavate il prezzemolo, asciugatelo e tritatelo finemente insieme con gli spicchi di aglio sbucciati. Fate rosolare brevemente il trito in un tegame antiaderente in cui avrete scaldato l'olio extravergine di oliva; aggiungete la carne di agnello e la pancetta, mescolate bene per insapo-



Antipasti

rire e cuocete per circa 5 minuti rimestando di frequente, quindi salate, pepate e bagnate con il vino; quando quest'ultimo sarà sfumato, coprite, abbassate la fiamma e lasciate cuocere per altri 25 minuti. Lavate, asciugate e tritate la menta, tenendone da parte due o tre ciuffetti per la decorazione.

Amalgamate l'orzo lessato al ragù di agnello, proseguite la cottura per altri 5 minuti, quindi profumate con la menta e lasciate raffreddare. Appena la preparazione sarà tiepida, incorporatevi un uovo leggermente sbattuto con un pizzico di sale e una macinata di pepe e formate con il composto ottenuto otto polpette della dimensione di un mandarino. Sbattete le uova rimaste in una ciotola e in una seconda ciotola setacciate la farina; in una terrina mescolate il pangrattato al grana. Passate le polpette prima nella farina, poi nelle uova e infine nella miscela di pangrattato e formaggio, quindi friggetele, quattro per volta, nell'olio di semi di arachidi ben caldo. Quando saranno dorate, scolatele con un mestolo forato e adagiatele qualche istante su carta assorbente da cucina. Trasferite gli arancini su un piatto da portata, decorate con i ciuffetti di menta e servite in tavola.

IL VINO GIUSTO

Accompagnate con il Montefalco Rosso, un vino umbro dai sentori di lampone e vaniglia. Servitelo a 18 °C in calici di media ampiezza.





Primi

CREMA AL CURRY

Ingredienti:

(per 6 persone)

1,5 l - brodo vegetale, 200 ml - panna da cucina, 1 - mela, 1 - cipolla, 40 g - curry, q.b. - sale

Preparazione:

Scegli il tipo di curry da utilizzare in base ai tuoi gusti e a quelli degli ospiti. In commercio nel nostro Paese in genere se ne trovano soltanto di due tipi: “mild”, moderatamente piccante, e “sweet”, più saporito e piccante. In realtà il curry è una miscela di diverse spezie (pepe nero, cumino, coriandolo, cannella, curcuma, chiodi di garofano, zenzero, noce moscata, fieno greco, peperoncino) in proporzioni assai variabili: in India se ne possono gustare centinaia di varianti e ogni cuoco e ogni regione hanno le proprie.

Suggeriamo, se non si vuole “rischiare”, o non si conoscono esattamente i gusti dei propri ospiti, di optare senz'altro per la mistura “mild”.

Se invece sei sicuro di avere a tavola persone che amano sapori più forti, allora vai sulla “sweet”.

Se infine hai la fortuna di poter trovare altre varianti, allora dà sfogo alla tua fantasia, e prova più volte questa preparazione provando ogni volta il tipo di

curry che più ti ispira!

Fai bollire il brodo.

Intanto, sbuccia la mela e tagliala a piccoli pezzetti.

Quando il brodo raggiunge il bollore, buttaci i pezzetti di mela, la cipolla e il curry. Lascia sobbollire, moderando il fuoco, per 20 minuti.

Estrai quindi la cipolla. Eliminala e metti il composto a raffreddare in frigorifero. Quando è il momento di servire in tavola, recupera dal frigorifero il tuo composto, unisci a freddo la panna, e mescola molto bene in modo che la crema risulti... cremosa.

Regola di sale.

Puoi servirla a centro tavola in un contenitore trasparente di cristallo, con un mestolo che permetterà ai tuoi ospiti di attingere direttamente. Suggeriamo di accostarla a crostini.

Si tratta davvero di una ricetta semplice, ma ti garantiamo che è di sicuro effetto! Una curiosità: quello che in Italia chiamiamo curry, in realtà in India si chiama “masala”: “curry” è il nome delle zuppe in cui il masala viene utilizzato.

Tempo: 35 minuti | Difficoltà: 1 | Piatto Vegetariano Sì





Primi

KOULIBIAC AL SALMONE

Ingredienti:

(per 6 persone)

700 g - pasta sfoglia fresca, 400 g - salmone fresco, già pulito, 350 g - funghi champignon, 250 g - riso Arborio, 200 ml - panna da cucina, 60 g - semola, 15 g - burro, 1 bicchiere - vino bianco secco, 4 - uova, 2 - scalogni, 1 - cipollotto, 1 - carota piccola, 10 - gambi di prezzemolo con foglie, 6 rametti - timo, 2 foglie - alloro, 1 costola - sedano, 1 guaina - porro, 1 - peperoncino di Cayenna, 1/2 - limone (succo), 1 spicchio - aglio, q.b. - sale & pepe.

Preparazione:

Realizza un mazzetto guarnito, utilizzando la guaina di porro pulita e riempiendola con un trito ricavato da cipollotto, carota, prezzemolo, timo, alloro, sedano e aglio. Richiudi la guaina con spago da cucina e lascia lungo un capo.

Metti a rassodare 3 delle uova in un pentolino.

Nel frattempo, in una prima pentola fai sobbollire il salmone con il vino, in acqua poco salata nella quale verserai anche il peperoncino di Cayenna finemente tritato, e immergendoci il tuo mazzetto guarnito. La cottura durerà 15 minuti.



Intanto, in un'altra padella, trita bene insieme funghi e scalogni. Quindi metti il trito a dorare nel burro, a fuoco molto basso, per 10 minuti. Verso fine cottura, regola appena di sale & pepe. Mentre ti occupi di funghi e pesce, metti anche un'altra pentola d'acqua a bollire, ti servirà per il riso. Mentre il pesce raffredda nel suo brodo, fai cuocere il riso in acqua salata. Scolalo al dente e condiscilo ben caldo con la panna e con il tuorlo dell'uovo rimasto





Primi

(l'albume, ti servirà). Aggiungi metà del succo di limone. Cuoci la semola lessandola in acqua bollente, salata. Recupera il salmone e scolalo. Controlla bene se ci sono rimasugli di lisce o di pelle, ed eventualmente eliminali. Taglia il salmone a pezzetti. Accendi il forno e impostalo su 200 gradi. Fodera con carta da forno una placca, e stendici uno strato di pasta sfoglia lasciando almeno un poco di margine rispetto ai bordi della placca. Bada di avere pasta sfoglia a sufficienza per un altro strato che dovrà essere più grande (poco meno di una volta e mezzo) del primo.

Stendi quindi uno strato di riso sulla sfoglia, lasciando liberi i bordi per una larghezza di circa 2 cm o poco meno.

Il successivo strato sarà realizzato con i funghi. Quello successivo con il salmone spezzettato. Quindi con la semola.

Prima di procedere con lo strato successivo, sguscia le uova sode, e ponile sopra lo strato di semola, intere, a formare un triangolo attorno al centro della preparazione. Quindi ripeti la serie degli strati: riso, funghi, salmone, semola. Naturalmente salendo a inglobare le uova, che dovranno restare sepolte dallo strato di salmone. Chiudi con un ultimo strato di riso. Copri con il rettangolo di pasta più grande, saldando i bordi di quello superiore e quello inferiore. Perché l'operazione riesca meglio, inumidisci i bordi con

l'albume d'uovo.

Utilizza ancora l'albume d'uovo come "colla" per creare decorazioni sulla sommità del Coulibiac, utilizzando i ritagli di pasta sfoglia.

Inforna. Quando comincia a dorare in superficie, utilizza di nuovo l'albume d'uovo per spennellarlo. Quindi rimetti in forno e lascia terminare la cottura.

Servi caldo quando fuori nevicata!

Tempo: 120 minuti

Difficoltà: 5

Piatto Vegetariano

CANELLONI DI MAGRO GRATINATI CON CARCIOFI SALTATI AL TIMO E VELLUTATA DI ZUCCA

Ingredienti:

Difficoltà: Media

Cottura: 60 min

Preparazione: 120 min

Dosi per: 6 persone

PER LA PASTA

500 gr di farina 00

5 uova da 60 gr

15 gr di olio

PER IL RIPIENO

200 GR di ricotta

350 gr di spinaci cotti e strizzati

2 uova intere

70 gr di parmigiano grattugiato
sale, pepe e noce moscata



Primi

PER LA BESCIAMELLA

300 ml di latte
20 gr di farina
20 gr di burro
sale, pepe e noce moscata

CONDIMENTO

2 carciofi
scalogno
1 foglia di alloro
timo fresco
vino bianco
parmigiano
sale e pepe

PER LA CREMA DI ZUCCA

250 gr di zucca
1 patata
1 cipolla bianca
1 foglia di alloro
brodo vegetale
(carota cipolla sedano alloro
foglie verdi di porro)
olio extra.

Preparazione:

Preparare la pasta impastando gli ingredienti, quando è liscia e morbida chiuderla nella pellicola e metterla in frigo x 30 min. Preparare il ripieno: passare la mixer la ricotta e gli spinaci poi mettere tutto in una bacinella, incorporare le uova, il parmigiano e regolare di sapore. preparare la besciamella: scio-

gliendo il burro, unire la farina, tostare alcuni minuti, far leggermente raffreddare il roux poi versare il latte caldo (assicura che non si faranno i grumi) mescolare e cuocere per 10 minuti e regolare di sapore. Preparare la crema di zucca: soffriggere la cipolla con il porro tagliati grossolanamente, unire l'alloro, la patata e la zucca, tostare alcuni minuti poi coprire col brodo e cuocere 25 minuti. Aggiustare di sale e frullare emulsionando con dell'olio extra. I carciofi vanno puliti lasciando solo la parte tenera (per intenderci, solo il colore bianco), tagliarli a spicchi di 4 poi ogni spicchio di tre e metterli nell'acqua acidulata poi sbollentati e saltati in padella con soffritto di scalogno e alloro, sfumati e alla fine il timo. Tirare la pasta e ritagliare i cannelloni che andranno riempiti col ripieno. Disponeteli sulla placca con la carta forno, nappateli con la besciamella e spolverizzateli di pangrattato poi gratinarli a 200 per 8 minuti. Servirli mettendo la vellutata di zucca sopra i cannelloni gratinati, guarnite con i carciofi e una fogliolina di verde (timo, prezzemolo...)



Secondi



FRITTATA MOZZARELLA TARTUFO E ARMAGNAC

Ingredienti:

(per 6 persone)

120 g - mozzarella affumicata, 120 ml -
olio extravergine d'oliva, 30 g - tartufo
nero, 9 - uova, 2 bicchierini - Armagnac,
q.b. - sale & pepe

Preparazione:

Scalda il forno a 180°.

Sbatti le uova con sale & pepe. Trita il
tartufo nero e uniscilo alle uova sbat-
tute. Mescola bene, quindi versaci metà
dell'acquavite.

Affetta la mozzarella non troppo fine-
mente.

Fai scaldare l'olio in padella, quindi
metti a friggere le fette di mozzarella.
Appena cominciano a sfrigolare versaci
l'intero composto di uova e Armagnac.
Quando la frittata è pronta, infornala
per venti minuti.

Intanto fai scaldare a fuoco bassissimo
l'Armagnac rimasto.

Quindi recuperala, scivolala su vassoio
da portata, irrorala con l'acquavite ri-
scaldata.

Porta a tavola e infiammalà, l'ideale è
utilizzare un carrellino o un tavolino in
modo da poterlo fare davanti ai tuoi
ospiti. Altrimenti puoi farlo senza pro-
blemi al centro della tavola (stando un
minimo attento: la fiammata durerà
pochi istanti).

Preparati agli applausi!

Tempo: 35 minuti

Difficoltà: 2

Piatto Vegetariano Sì



Secondi



MILLEFOGLIE FARCITA

Ingredienti:

(per 6 persone)

(sfoglia) 500 g - pasta sfoglia, 300 g - prosciutto crudo, 300 g - fontina, 1 - tuorlo

(besciamella) 500 ml - latte, 40 g - burro, 40 g - farina, 2 - tuorli, q.b. - noce moscata, q.b. - sale e pepe

Preparazione:

Preparate innanzitutto la besciamella.

Tagliate il prosciutto a strisce.

Tagliate la fontina a fettine.

Foderate una placca da forno con la carta forno. Stendetevi sopra metà della pasta sfoglia in un rettangolo. Stratificate, sulla sfoglia, prosciutto, fontina, e besciamella. Fate due o tre strati, lasciando liberi un paio di centimetri di

bordo. Coprite l'ultimo strato con la seconda metà della pasta sfoglia.

Passate i bordi con un pennello inumidito, poi serrateli bene tra loro, aiutandovi con una forchetta.

Decorate la superficie della sfoglia incidendo motivi a rombi (o come più vi piace! L'importante è che risulti una superficie "a griglia").

Battete i tuorli in una scodella.

Dorate la sfoglia, spennellando con i tuorli battuti.

Mettete in frigorifero per almeno un ora. Accendete il forno a 210°.

Passate la millefoglie in forno, e cuocetela per 40 minuti. (Se dovesse tendere a colorire troppo, copritela con un'altro foglio di carta forno).

Servite!

Tempo: 75 minuti

Difficoltà: 3 Piatto Vegetariano No

Secondi



ANATRA ARROSTO INSAPORITA ALLA ARANCIA

Difficoltà: Media

Cottura: 90 min

Ingredienti:

Dosi per: 4 persone

1 anatra di circa un chilo e mezzo

1 scalogno, una carotina ed una costa di sedano

1 rametto di rosmarino e 5-6 foglie di salvia

1 arancia

poco vino bianco

olio e sale

Preparazione:

Pulite l'anatra togliendole i residui di piume e lavatela poi fatela a

pezzi. Fate a pezzi la carota, la cipolla ed il sedano. Infarinate leggermente i pezzi di anatra e rosolateli in una padella con mezzo bicchiere di olio poi unite le verdure a pezzi, le foglie di salvia e il rametto di rosmarino. Versate il vino bianco, fate avaporare, regolate di sale e coperchiate abbassando la fiamma al minimo e cuocete per circa 90 minuti. Quando l'anatra è cotta toglietela e tenetela in caldo, togliete il rosmarino e col minipimer frullate le verdure; grattugiate la scorza d'arancia e spremete mezzo agrume e unite al sughetto, scaldare la salsina, rimettete l'anatra, mescolate per insaporire e servite ben caldo.



Secondi

AGNELLO ALL ORIENTALE

Difficoltà: Media

Cottura: 40 min

Ingredienti:

Dosi per: 4 persone

600 gr di agnello

80 gr di riso 'esotico'

(basmati, thai, ecc...)

8 fogli di brick salsa di soia

coriandolo menta pomodorini secchi

2 patate medie

2 tuorli d'uovo

1 cipolla

Preparazione:

pulite e tagliate l'agnello a tocchetti, fate cuocere in olio, cipolla e rosmarino,

eventualmente aggiungendo acqua; fate bollire il riso in acqua salata. quando il riso è cotto aggiungetelo all'agnello (che intanto sarà già cotto, non ci mette molto) e aggiungete la salsa di soia, i pinoli, i pomodorini secchi, il coriandolo, la menta. mescolate, aggiustate di sale e fate insaporire. Tagliate le patate a bastoncino e fatele dorare in olio caldo prendete 2 fogli di brick a testa, spennellate di tuorlo d'uovo il bordo; mettete le foglie di insalata al centro e sopra il ripieno di riso e agnello chiudete e sigillate i bordi, e fate andare in forno caldo a 180 gradi fino a doratura (10 minuti circa) servite con le patate sotto.





Contorni

TURBANTE DI NATALE AI CARCIOFI

Ingredienti:

(per 6 persone)

750 g - carciofi, 400 ml - latte, 50 g - burro, 40 g - farina bianca, 40 g - parmigiano reggiano grattugiato, 3 - uova, 1 - limone, q.b. - pan grattato, q.b. - noce moscata, q.b. - sale e pepe

Preparazione:

Mettete a bollire una pentola con abbondante acqua salata e acidulata con il succo di limone.

Pulite i carciofi rimuovendo solo le foglie più esterne.

Metteteli a lessare per 40 minuti.

Scolate completamente e tritate nel

mixer, ottenendo un passato omogeneo. Mettete a scaldare il latte (non dovrà bollire!).

Fate sciogliere metà del burro in una padella a fuoco molto basso; versateci il passato e fate insaporire per cinque minuti.

Unite latte caldo e farina.

Continuando a mescolare, fate cuocere alzando pochissimo la fiamma per venti minuti.

Aggiungete, a fuoco spento, parmigiano, sale & pepe, noce moscata.

Riversate il tutto in una terrina e lasciate raffreddare.

Aggiungete le uova, mescolate per almeno cinque minuti e comunque fin quando l'impasto non sarà assolutamente uniforme.

Foderate di uno strato di burro una pirofila per ciambella.

Sovrapponete uno strato di pangrattato.

Passate l'impasto di carciofi nella pirofila, e fate cuocere a bagnomaria per dodici minuti.

Sfornate su un vassoio.

Servite!

Tempo: 110 minuti

Difficoltà: 3 Piatto Vegetariano Sì





Contorni



GRAN FRICASSEA DI MELANZANE

Ingredienti:

(6 persone)

8 - melanzane, 750 g - pomodori maturi,
100 ml - olio extravergine d'oliva, 3 -
uova, 2 - limoni, 2 - cipolle, 2 spicchi -
aglio, 1 ciuffetto - prezzemolo, q.b. - sale
& pepe

Preparazione:

Lava le melanzane, asciugale molto bene
e tagliale a fette, non troppo sottili.
Cospargi di sale sia sotto che in superfi-
cie, quindi ponile sopra una griglia così
che scolino (è molto importante, altrimenti
rischiano di restare amarognole) per
mezz'ora.
Mentre riposano, lava i pomodori e ta-

gliali a pezzetti, eliminando le cime. Trita
molto fine l'aglio insieme al prezzemolo.
Taglia la cipolla a pezzettini. In una pa-
della metti a soffriggere nell'olio
d'oliva la cipolla, a fuoco basso.

Lasciala dorare due minuti,
quindi butta in padella le me-
lanzane e alza un poco la
fiamma. Fai sfrigolare un mi-
nuto e aggiungi i pomodori.
Versaci sopra il trito di prez-
zemolo e aglio quasi subito,
quindi regola di sale & pepe.

Mescola il tutto, alza la fiamma e
lascia cuocere a fuoco medio fin-
ché le melanzane non si ammorbidis-
cono. Intanto sbatti le uova, unisci il succo
di limone filtrandolo con il colino e me-
scola per bene in modo che il composto
sia bello uniforme. Spegni il fuoco e
estrai le verdure dall'olio, mettendole a
riposare in un recipiente capiente. Versa
la salsetta d'uovo e limone sulle melan-
zane e pomodori. Attenzione: qui è molto
importante evitare che le uova si rap-
prendano formando i "fiocchi". Devi me-
scolare per bene appena versi il
composto sulle melanzane, così che il ri-
sultato sia un rivestimento cremoso, ar-
monioso e uniforme delle verdure.
Trasferisci la fricassea su un grande vas-
soio da servizio, e servi calda!

Tempo: 20 minuti

Difficoltà: 3 Piatto Vegetariano Sì



Contorni

ASPARAGI E RAVANELLI IN SALSA

Ingredienti:

Asparagi

Ingredienti e dosi per 6 persone

- 700 g di asparagi medi
- 2 mazzetti di ravanelli
- 2 tuorli d'uovo
- 1 cucchiaino di senape
- 1 cucchiaino di scorza d'arancia grattugiata
- 1 bustina di zafferano
- 1 cucchiaio di prezzemolo tritato
- 1/2 vasetto di yogurth intero
- 2 cucchiai di olio d'oliva extra-vergine
- Sale

Preparazione:

Pulite gli asparagi, eliminate la parte dura, pulite i ravanelli e tagliateli a fettine.

Cuocete le verdure a vapore, ma al dente.

In una ciotola, mescolate i tuorli con la senape, la scorza d'arancia, lo zafferano, un pizzico di sale; aggiungete lo yogurth e il prezzemolo, montate la salsa mescolando continuamente e aggiungendo circa 2 cucchiai di olio.

Servite le verdure tiepide o anche fredde, accompagnate alla salsa servita a parte

ASPARAGI ALLA VALDOSTANA

Ingredienti:

e dosi per 4 persone

- 1000 g di asparagi
- 120 g di formaggio fontina
- 2 uova
- 2 fette di prosciutto cotto
- 2 cucchiai di formaggio grattugiato
- Burro
- Sale
- Pepe

Preparazione:

Mondate e lavate gli asparagi, lessateli in acqua bollente salata per una decina di minuti.

Sgocciolateli e disponeteli in una pirofila imburrata.

Tagliate il prosciutto a listerelle e la fontina a fettine e distribuitele sugli asparagi.

In una ciotola sbattete le uova con due cucchiai di formaggio grattugiato, salate, pepate e versatele sugli asparagi.





Contorni

Ponete in forno preriscaldato a 180 gradi.

Ritirate quando il formaggio è fuso e le uova rapprese.

Vini di accompagnamento: Valle D'Aosta Chardonnay DOC, Terre Di Franciacorta Bianco DOC, Sant'Agata De' Goti Falanghina DOC.

BAULETTI DI CICORIA BIANCA

Ingredienti:

e dosi per 4 persone

- 2 cespi di insalata cicoria bianca
- 50 g di formaggio groviera
- 50 g di prosciutto
- 50 g di pinoli
- 1 mazzetto di maggiorana
- 1 uovo
- 50 g di burro
- 25 cl di panna
- 1 bicchierino di cognac
- 1 mazzetto di erbe aromatiche
- Sale

Preparazione

Mondate la cicoria e fate cuocere le foglie a vapore per pochi minuti.

Stendetele a raffreddare su un telo pulito.

Tritate il prosciutto e il formaggio e versateli in una terrina con la maggiorana tritata.

Legate gli ingredienti con un uovo e me-

scolate con un cucchiaino di legno.

Farcite le foglie di cicoria col composto preparato.

Chiudetele a fagottino con dello spago da cucina e sistemateli in una padella dove avrete fatto sciogliere il burro.

Versate la panna e insaporite con il cognac.

Unite anche i pinoli e le erbe tritate.

Lasciate cuocere su fuoco dolce per 15 minuti circa e servite i bauletti caldi.

BUDINO DI CAVOLFIORIO

Ingredienti:

e dosi per 4 persone

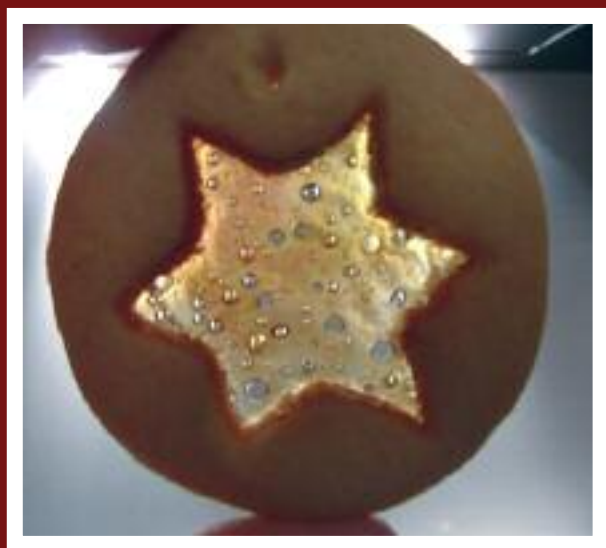
- 1 cavolfiore da 1000 g
- Burro
- 1 cucchiaino di farina
- Noce moscata
- 2 cucchiaini di formaggio parmigiano grattugiato
- 2 uova
- Besciamella
- Sale

Preparazione:

Lessare il cavolfiore, scolarlo, tritarlo, mescolarlo con besciamella, noce moscata, sale, parmigiano e uova sbattute. Imburrare e infarinare uno stampo, versarvi il composto, cuocerlo a bagnomaria per un'ora circa finché sarà ben rassodato e servire.



Dolci



BISCOTTI DI VETRO

Ingredienti:

per 16 biscotti:

100 gr di burro

100 gr di zucchero

1 di tuorlo

200 gr di farina 00

1 bustina di vanillina

1 cucchiaino di lievito per dolci
50 gr di caramelle dure (non ri-
piene)

Tempo di preparazione: 20 min

Tempo di cottura: 10 min

Tempo totale: 30 min + 30 min
riposo della frolla

Procedimento:

per preparare i biscotti di vetro
in una ciotola, disporre la farina
con al centro lo zucchero, il
burro a tocchetti, la vanillina, il

lievito e il tuorlo.

Lavorare la frolla per biscotti
fino ad ottenere un panetto mor-
bido. Avvolgere il panetto di
frolla nella pellicola e riporre in
frigo a riposare per 30 minuti.

Stendere su una spianatoia infar-
rinata una sfoglia spessa 3mm
Ritagliare i biscotti utilizzando
stampini di 2 misure diverse.
Prima appoggiando sulla pasta i
più grande e su queste premete
lo stampo pi piccolo.

Trasferite i biscotti su una placca
da forno rivestita di carta
oleata.

Tritate finemente le caramelle e
distribuitele al centro dei bi-
scotti.

Infornare i biscotti di vetro a
180° e cuocere per 10 minuti.

Togliere quindi i biscotti di vetro
dal forno e lasciarli raffreddare
completamente prima di staccarli
dalla placca e servirli.

ROCCOCO'

Ingredienti:

per 25 roccocò:

450 gr di zucchero,

500 gr di farina 00,

200 gr di mandorle sgusciate

1 limone,



Dolci



2 arance,
2 pizzichi di ammoniaca,
1 bustina di pisto (25 gr)
75 ml di acqua
75 ml di succo d'arancia
1 uovo

Procedimento:

Frantumare grossolanamente le mandorle

Grattugiare la scorza di limone

Tagliare la buccia di 2 arance a scorzette.

Preparare un bicchiere con il succo d'arancia e l'acqua.

Disporre la farina a fontana e al centro versare lo zucchero, le

mandorle, la scorza grattugiata di 1 limone, l'ammoniaca e il pisto.

Iniziare a lavorare gli ingredienti aggiungendo lentamente il succo d'acqua e d'arancia intiepidito.

Amalgamare il composto fino a formare un impasto morbido ma non appiccicoso e aggiungere le scorzette d'arancia all'impasto. Con l'impasto iniziare a formare tanti taralli

Disporre su una teglia da forno uno strato di carta forno e adagiarvi i roccocò distanziati gli uni dagli altri.

Pennellare i roccocò con un battuto d'uovo.

Infornare i roccocò a 150° per 30 minuti.

Lasciar raffreddare prima di sollevare i roccocò dalla teglia. Appena sfornati risulteranno morbidi, ma raffreddandosi acquisiscono la loro consistenza croccante tipica del roccocò.

Con questa dose vengono circa 25 roccocò ovviamente dipende dalla grandezza desiderata.





Dolci

LA NUTELLOTTA

La nutellotta è una torta fatta con un pan di spagna al cioccolato farcita di una crema alla nutella.

Ingredienti per uno stampo da 26 cm:

250 gr di cioccolato fondente

100 gr di burro

100 ml di latte

100 gr di zucchero

4 uova

200 gr di farina

1 bustina di lievito per dolci

Ingredienti:

per la farcia:

400 gr di nutella

250 gr di mascarpone

50 gr di gocce di cioccolato

Tempo di preparazione: 30 min

Tempo di cottura: 40 min

Tempo totale: 1 ora e 10 min

Procedimento:

per preparare la nutellottaIn una pentola sciogliere il cioccolato a bagnomaria;Appena il cioccolato sarà sciolto, aggiunge il burro.

Infine aggiungere il latte a filo mescolando fino a formare una crema liscia e omogenea.

Lasciar raffreddare.

Nel frattempo separare i tuorli dagli albumi.Montare i tuorli con lo zucchero e gli albumi con un pizzico di sale.

Nella ciotola con i tuorli aggiungere il composto al cioccolato e far amalgamare il tutto.

Aggiungere poi la farina setacciata con il lievito

Infine, incorporare delicatamente gli albumi montati a neve.

Mescolare fino ad ottenere un composto liscio e omogeneo.

Imburrare ed infarinare uno stampo per torte da 26 cm e versare il composto al suo interno.

Infornare il pan di spagna al cioccolato in forno già caldo a 180° per 30/40 minuti.

Sfornare il pan di spagna al cioccolato , capovolgerlo e lasciarlo raffreddare. Preparate quindi la farcia per la nutellotta.

In una terrina mescolate la Nutella con mascarpone. (se la nutella dovesse risultare troppo dura, mettete il vasetto di



Dolci

nutella per qualche minuto in un pentolino con dell'acqua bollente.)

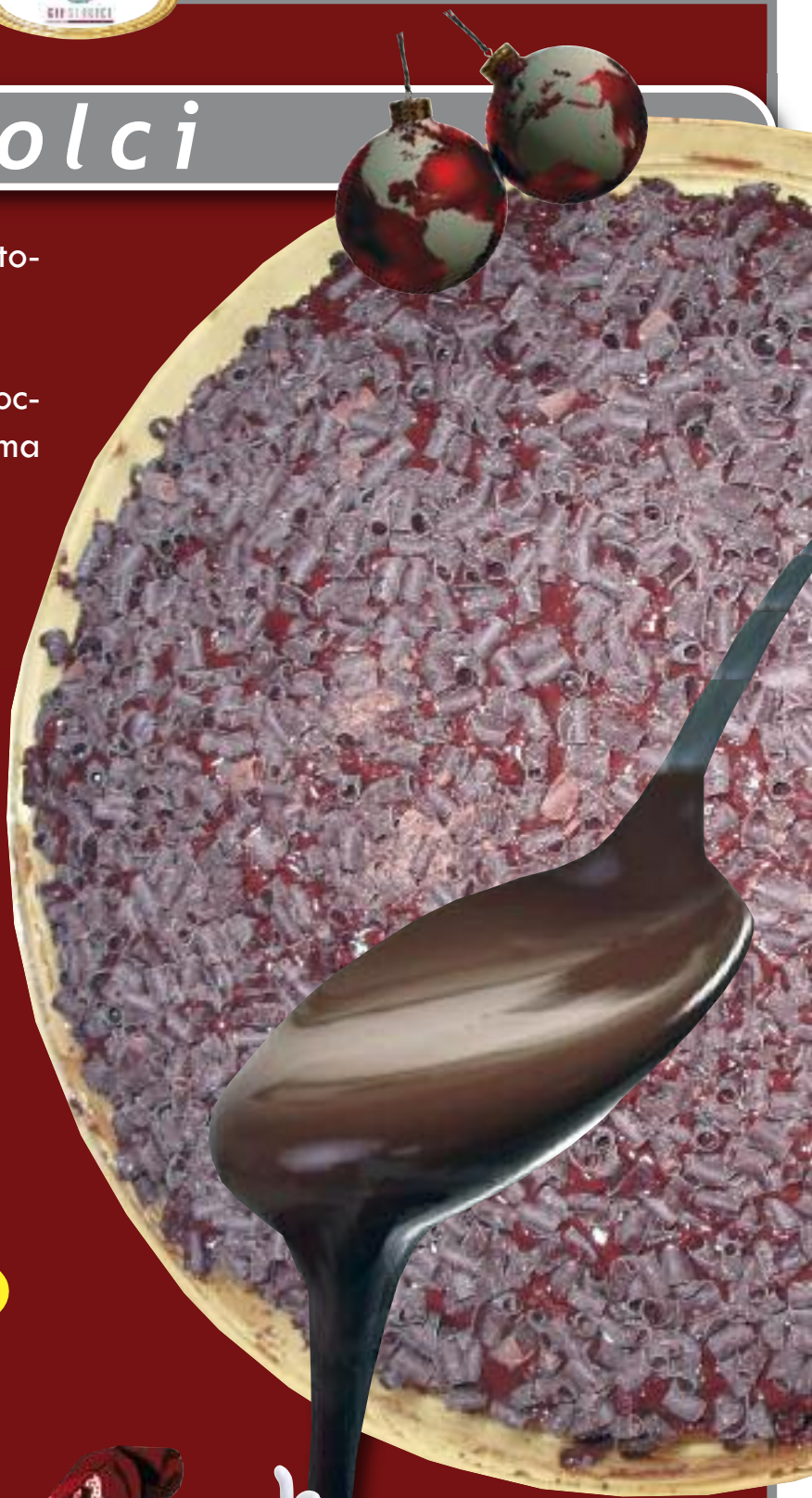
Tagliate a metà il pan di spagna al cioccolato e farcirlo con i $\frac{3}{4}$ della crema nutella e mascarpone.

Stendere lo strato di crema alla nutella e livellarlo il più possibile.

Ricoprire con l'altro disco di pan di spagna al cioccolato e ricoprirlo con la restante farcia.

Infine, ricoprite la nutellotta con le scagliette di cioccolato.

Riponete la nutellotta in frigo per almeno un'ora quindi tagliarla a fette e servirla.



**BUON
APPETITO**





I Cocktails



**Cocktails per la tavola
della vigilia e del pranzo
di Natale 2011**

XMAS COCKTAIL

Ingredienti:

1/3 -Mandarino, 1/3 - Vermut Bianco classico, 1/3 -Brandy, q.b. - China, q.b. - ghiaccio, q.b. - zucchero (per gli spiedini): q.b. - uva bianca, ciliegie, mandarini

Preparazione:

Per prima cosa bagnate l'orlo di calici a tulipano, disponete su un banco un velo di zucchero e appoggiatevi sopra i bicchieri rovesciati.

Mettete i bicchieri in freezer; dovranno

restarvi per un quarto d'ora.

Mixate 1/3 di Mandarino, 1/3 di Brandy, e 1/3 di Vermut Bianco classico. Foderate il fondo dei bicchieri con uno strato di ghiaccio tritato e China.

Versate il mix di liquori nei bicchieri.

Preparate degli spiedini con ciliegie sciroppate, spicchi di mandarino e chicchi d'uva.

Servite!

Tempo: 25 minuti

Difficoltà: 2

RUDOLPH COCKTAIL

Ingredienti:

4/10 - Vodka liscia, 3/10 - Martini dry, 2/10 - Sciroppo di granatina, 1/10 - Cointreau

(per gli spiedini): q.b. - uva bianca, ciliegie, mandarini

Preparazione:

Mettete nello shaker tutti gli ingredienti del cocktail.

Shakerate.

Versate nella coppa da cocktail. Servite insieme a spiedini di ciliegie, uva bianca e spicchi di mandarino. Se volete, potete aggiungere al cocktail un candy-cane.

Tempo: 5 minuti

Difficoltà: 1



I Cocktails

RED GIFT COCKTAIL

Ingredienti:

6/10 - champagne freddo, 4/10 - succo d'arancia rossa

Preparazione:

Mixate champagne e succo d'arancia.
Versate nei flute.
Servite!

Tempo: 3 minuti
Difficoltà: 1

Riscaldare il bicchiere versandoci l'acqua calda.

Buttate l'acqua, e versate il caffè nel bicchiere.

Unite lo zucchero di canna.

Unite il whiskey.

Sovrapponete la panna aiutandovi con il cucchiaino, senza mescolare.

Servite!

Tempo: 10 minuti
Difficoltà: 2

IRISH COFFEE

Ingredienti:

5/10 - caffè bollente, 3/10 - whiskey, 2/10 - panna fresca liquida, 1 cucchiaino - zucchero di canna

Preparazione:

Fate raffreddare lo shaker.
Mettete un pentolino con poca acqua a riscaldare.
Mettete sul fuoco la moka per il caffè (se lo preparate a macchina, lo farete successivamente).
Agitate la panna liquida per 2 minuti.
Versate in una scodella la panna, che sarà leggermente montata.
Riponetela in frigorifero a riposare.

ROSSO SAPPHIRE COCKTAIL

Ingredienti:

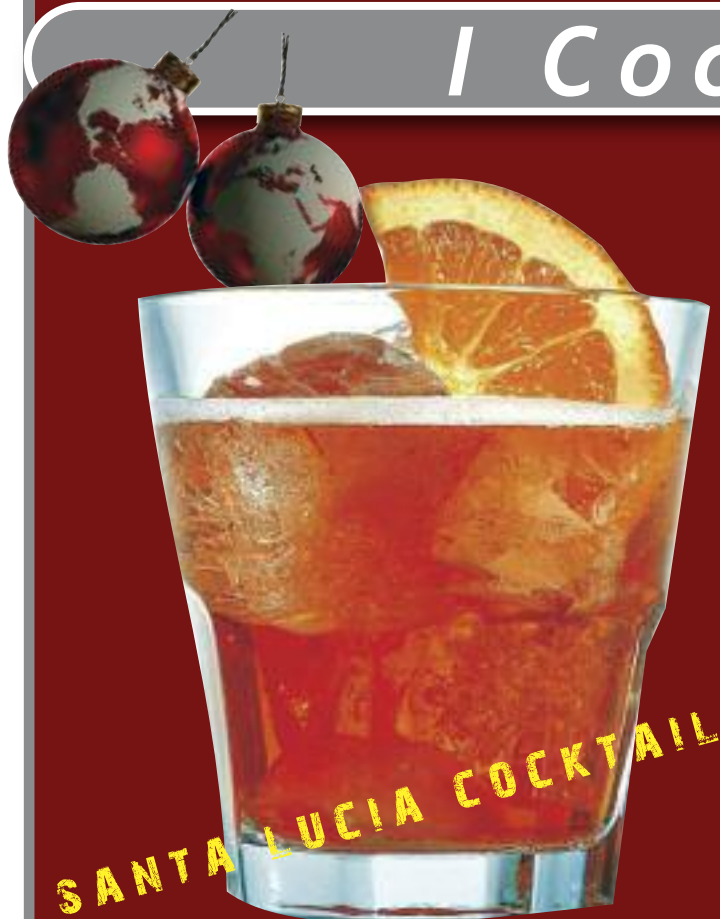
4/10 - Martini Rosso, 3/10 - Bitter Martini, 3/10 - Bombay Sapphire, 1 fetta - arancia

Preparazione:

Disponete tre cubetti di ghiaccio in fondo al bicchiere.
Versate i liquori direttamente nel bicchiere.
Ornate il bordo del bicchiere con la fetta d'arancia.
Servite!
Tempo: 5 minuti
Difficoltà: 1



I Cocktails



Siamo lieti di offrirvi un Santa Lucia, un nostro cocktail originale analcolico, ideato dal nostro staff per brindare alle vostre feste di Natale!!!

SANTA LUCIA COCKTAIL

Ingredienti:

3/10 - cedrata, 3/10 - succo di mandarino, 2/10 - Aperol, 1/10, succo d'arancia, 1/10 - succo di limone, - 3/10, 1 fetta - arancia

Preparazione:

Riempite per metà di cubetti di ghiaccio un bicchiere tumbler.

Unite nel bicchiere gli ingredienti.

Ornate il bordo del bicchiere con la fetta d'arancia.

Servite insieme agli spiedini di Natale!

Tempo: 5 minuti

Difficoltà: 1

COCKTAIL BLUE SPRING

Ingredienti:

Vodka (30 ml), Curaçao blu (30 ml), Curaçao bianco (15 ml), Limonata, Ananas, Ciliegia

Preparazione:

Versare del ghiaccio in un tumbler alto, aggiungere la Vodka, il Curaçao blu, il Curaçao bianco e mescolare bene. Completare con la limonata. Per la decorazione, utilizzare una fetta di ananas.

COCKTAIL CARACAS

Ingredienti:

Succo di ananas (50%), Vodka (35%), Crema di cocco (15%)



I Cocktails

Preparazione:

Versare in un bicchiere tumbler alto il ghiaccio a cubetti e lasciare che si raffreddi. Riempire anche il bicchiere d'acciaio del Boston shaker di cubetti di ghiaccio. A questo punto versare nel bicchiere di vetro del Boston la crema di cocco, la Vodka secca Sky e il succo d'ananas. Eliminare dal bicchiere d'acciaio l'acqua sciolta dei cubetti e versare gli ingredienti. Shakerare dolcemente e versare il tutto nel tumbler alto. Decorare a piacimento con una fettina di arancia sul bordo del bicchiere o con una ciliegia.

COCKTAIL BELLE HÉLÈNE

DRINK - Alcolico

Ingredienti:

Grey Goose Poire (2 parti), Crema di cacao bianca (2 parti), Panna aromatizzata alla castagna

Preparazione:

Raffreddare una coppetta da cocktail. Versare in un mixing glass il ghiaccio, il Grey Goose Poire e la crema di cacao bianca. Mixare e versare nella coppetta

precedentemente raffreddata. Versare a questo punto in uno shaker della panna liquida insieme a un cucchiaino di marmellata di castagne. Shakerare con vigore e creare un top di panna.





Trucchi del mestiere in cucina..

Vi siete mai chiesti come fanno i cuochi a fare le patate al forno molto croccanti, o per addensare il sugo? Oppure per non piangere mentre si taglia la cipolla o non fare attaccare il miele al cucchiaino? Semplice, sono i trucchi del mestiere, e qui li sveliamo!!!



Aglione indigesto

Non bruciare la pasta al forno

**Cuocere la Cassoeula
Conservare i carciofi**

**Trucchi e consigli per le insalate
Cuocere cavolo e broccoli
senza puzza**

Verdura fritta I funghi in cucina

Patate Lesse intere Un sugo perfetto

**Patate al forno croccanti
Montare l'albume dell'uovo a neve**

**Come riconoscere le uova fresche
Il sapore delle verdure surgelate**

**Ravioli chiusi durante la cottura
Conservare le castagne**

Fiori di zucca Conservare i biscotti

AGLIO INDIGESTO

Se l'aglio vi rimane indigesto, nelle ricette dove previsto non tritatelo, ma limitatevi a farlo colorire nel condimento poi toglietelo, rimarra' solo il profumo e non ci sara' il pericolo che capiti nel piatto di chi non lo ama affatto.



Trucchi del mestiere in cucina...

CUOCERE LA CASSOEULA

Se la verza della “Cassoeula” fa troppa acqua rimediate aggiungendo un cucchiaino o due di pure’ istantaneo che dara’ la giusta consistenza e assorbira’ anche il grasso in eccesso.

Se volete una “Cassoeula” più leggera, prima di servirla aggiungete un’abbondante spruzzata di limone.

SEGRETI E TRUCCHI PER LE INSALATE

Nelle insalate come “ secondo piatto” ricordatevi che:

Se ci sono pesci e molluschi non si condisce mai con aceto ma con succo di limone.

Nelle insalate con avanzi di carne, usate aceto rosso di ottima qualità’.

Le insalate con insaccati, condite con aceto bianco molto buono.

Potrete condire le insalate” alla francese” anziché con olio, sale e pepe, con qualche cucchiaino di panna fresca o di formaggio cremoso, battuti con senape chiara, sale e pepe; ideale condimento se nell’insalata compaiono carni pesci o uova.

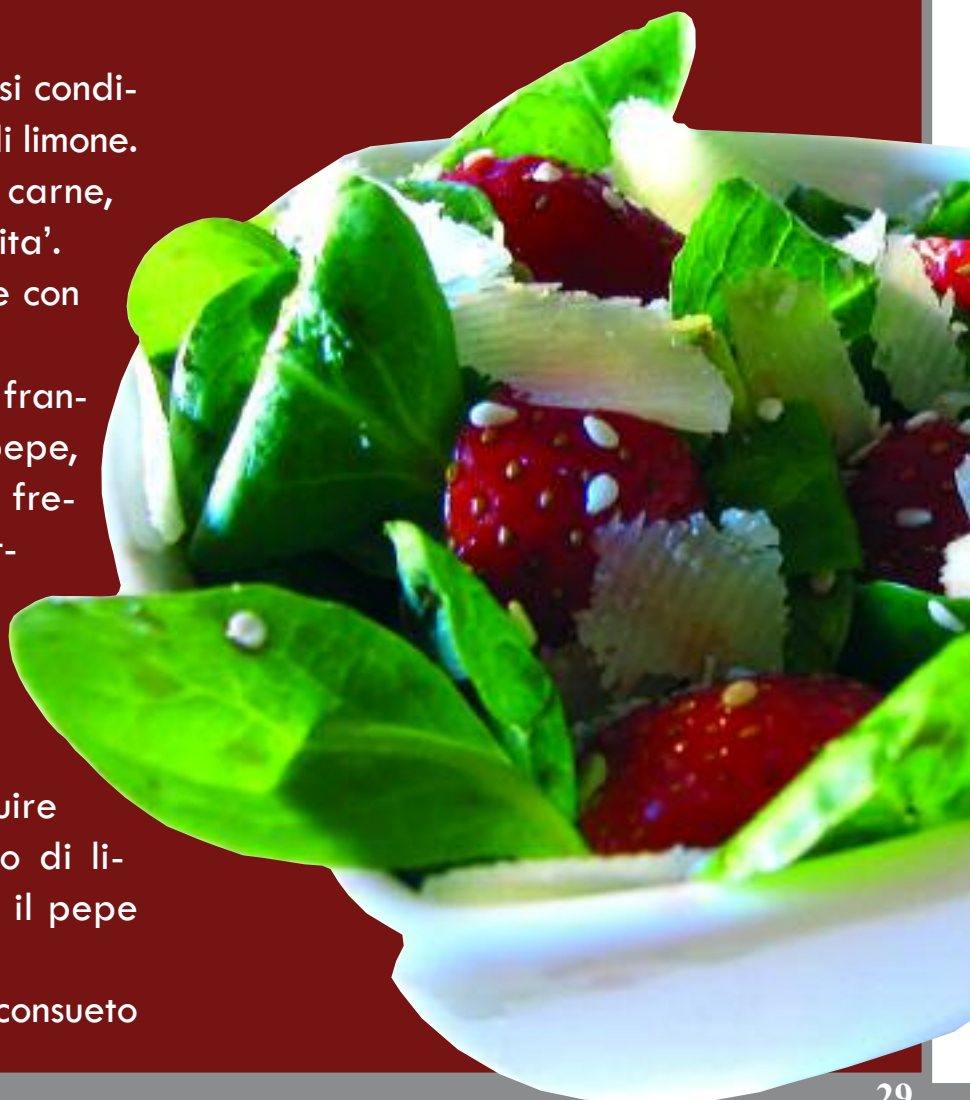
Nel condire , ricordatevi di diluire prima il sale con aceto o succo di limone; unite poi l’olio e in ultimo il pepe macinato al momento.

Provate a unire al condimento consueto

dell’insalata anche un pizzico di grana grattugiato, o lamelle tagliate fini.

Nelle insalate , il tartufo e’ il “tocco” elegante ma e’ caro! Esiste pero’ il tartufo in polvere, che userete come fosse pepe, nella stessa dose.

Un insalata gustosissima puo’ essere realizzata con un condimento inconsueto, costituito da lamelle sottilissime o pezzetti molto piccoli di formaggio piccante tipo gorgonzola, camembert o roquefort: mescolando bene il formaggio con olio, poco sale e pepe, avrete una base per insalata squisita





Trucchi del mestiere in cucina...

OTTENERE FRITTI DI VERDURA MORBIDI CROCCANTI E LEGGERI

Se volete che i fritti di verdura riescano leggeri e non unti, usate strutto raffinato per friggere. In commercio troverete strutto bianco, purissimo e gustoso in panetti da 250 grammi.

Una pastella leggerissima la farete con farina, sale, pochissimo latte, un pizzico di formaggio grattugiato e acqua minerale frizzante: quest'ultimo è il vero segreto da chef! Perché l'acqua minerale, per le sue caratteristiche, rende croccante la pastella una volta frita.

LE PATATE LESSE CHE NON SI SPACCANO

Patate da fare lesse in insalata o condite con olio e sale: non cuocetele mai senza buccia, rischiate di romperle !

Le patate destinate ad essere poi condite in insalata devono essere lessate intere con tutta la buccia, e controllate i tempi di cottura perché è un peccato bucherellarle in continuazione con la forchetta e rovinarle per vedere se sono cotte !!!

Sbucciatele calde, lasciatele raffreddare intere e poi potete tagliarle in fette perfette con la sicurezza che condole non si sbricioleranno

LE PATATE ARROSTO AL FORNO BEN COTTE

Quanto sono buone le patate al forno, belle dorate e croccanti.. ma quando riescono bene però, di solito cucinate le patate al forno e vengono tutte sbriciolate e che sembrano quasi lesse... anche qui ci sta un trucco, o meglio un piccolo segreto dettato dall'esperienza.

Facciamo una piccola premessa sul condimento principale delle nostre ricette, ovvero il sale. Ricordate che questo segreto vi potrà servire anche su altre ricette, quando cucinate altri ingredienti. Il sale ha una proprietà, quella di richiamare i liquidi. Se saliamo le patate durante la cottura, il sale richiama i liquidi contenuti nelle patate e ci troviamo l'acqua in pentola, facendole lessare. Altro che patate arrosto !!

Ora, procedete in questo modo: Preparate le patate a cubetti, asciugatele bene in un canovaccio. Mettetele in un tegame ben largo, e mettele in forno a temperatura alta quando il forno è già ben caldo. Mettete un filo d'olio, un rametto di rosmarino, uno spicchio d'aglio, ma **NON IL SALE!!**

Durante la cottura rigirate circa due volte le patate in forno, facendo attenzione a non romperle. Quando sono diventate croccanti in superficie e la cottura è ultimata, allora solo in quel momento po-



Trucchi del mestiere in cucina...

trete aggiungere il sale e servire a tavola. La buona riuscita dipende anche dalla qualità delle patate, se hanno meno acqua... scegliete le più piccole e più compatte per fare le patate al forno

COME RICONOSCERE LE UOVA SE SONO FRESCHE E ALTRI CONSIGLI SULLE UOVA

L'Uovo è una sorta di prodigio della natura, essendo un alimento dotato di un elevato valore nutritivo, ricco com'è di proteine di origine animale.

Per essere consumato senza problemi per la salute, l'uovo deve essere fresco.

Ecco quattro consigli pratici per testarlo, se non si è più in possesso dell'imballaggio in cui si trovava al momento dell'acquisto o se è stato comprato sfuso. Riempire una ciotola d'acqua e immergervi l'uovo: l'uovo fresco resta adagiato sul fondo in orizzontale; quello meno fresco si mette in posizione verticale e il più vecchio risale in superficie.

Accostarlo all'orecchio e agitarlo: se è fresco non si avvertirà alcun movimento, altrimenti si sentirà lo spostamento interno del tuorlo e dell'albume.

Spaccare il guscio con cautela e versare l'uovo in un piatto: se è fresco l'uovo ha un aspetto turgido, perfettamente tondeggiante e l'albume è compatto, ben

raggrumato intorno al tuorlo; se invece risulta acquoso e piuttosto liquido significa che non è fresco.

Tra il guscio e l'albume c'è una sottile pellicola trasparente. Se questa, una volta aperta l'uovo è staccata dal guscio di almeno 3 quarti, significa che l'uovo non è fresco.

Altri consigli:

Per fare l'uovo alla coque, affogate o bazzotte usare solo uova freschissime, le uova meno fresche possono essere utilizzate sode.

Non usate mai uova appena uscite dal





Trucchi del mestiere in cucina...

frigorifero, ma aspettate che raggiungano la temperatura ambiente (soprattutto per la buona riuscita dei dolci).

Se le vostre uova hanno un guscio molto sottile cuocetele nell'acqua salata o foratele con uno spillo alle due estremità per evitare che si incrinino.

Se invece le vostre uova sono incrinata spennellate l'incrinatura con dell'aceto prima di metterle a cuocere.

Per sgusciare le uova sode buttate via l'acqua calda sopra l'acquaio lasciando cadere le uova che così si incrineranno: solo allora mettetele nell'acqua fredda che potrà penetrare dall'incrinatura e il guscio verterà via facilmente.

COME CUOCERE I RAVIOLI SENZA FARLI APRIRE DURANTE LA COTTURA

Abbiamo posto tanta cura per fare i ravioli fatti in casa, con il nostro bel ripieno ed impegnati a chiuderli per benino, ma poi, durante la cottura si aprono lasciando uscire tutto!! GRRR, che rabbia!! quante volte vi è capitato? Ma basta una piccola accortezza per evitare questo problema. I ravioli non si apriranno più durante la cottura, se li butterete nell'acqua o nel

brodo appena un attimo prima che cominci l'ebollizione.

TRUCCHI E CONSIGLI PER I FIORI DI ZUCCA FRITTI ECCO ALCUNI TRUCCHI E CONSIGLI PER OTTIMI FIORI DI ZUCCA FRITTI

Per prima cosa la pastella deve essere fatta solo con farina ed acqua. Potete provare con acqua minerale frizzante, oppure della birra, vengono un pochino più croccanti.

Sapete che i fiori di zucca vanno messi in acqua freddissima prima di cucinarli? Solo così rimangono ben aperti. La pastella deve essere messa in frigo, tutto deve rimanere al fresco. Al momento della frittura con olio di arachidi, l'olio

deve essere ben bollente per





Trucchi del mestiere in cucina...

aumentare lo shock termico e far venire i fiori fritti veramente croccanti.

EVITARE DI BRUCIARE LA PASTA AL FORNO

Se cuocete la pasta al forno e non gradite una eccessiva cottura superficiale, potete mettere in pratica questo efficace trucco: al momento della cottura, mettete in funzione il grill del forno e fate dorare e croccare la parte superiore, raggiunto il punto di cottura superficiale ideale, copritela con della carta di alluminio o carta da forno. In questo modo si evita la cottura ma si evita di bruciare la superficie.

Stessa soluzione si può adottare per altri piatti al forno, se dovessero colorirsi troppo in superficie copriteli con carta di alluminio. Da questa regola sono esclusi ovviamente i soufflé

CONSERVARE I CARCIOFI SENZA FARLI ROVINARE

Se vi avanzano dei carciofi non lasciateli in un tegame di alluminio, altrimenti potete avere la brutta sorpresa di trovare il sugo e i carciofi di un colore verde, provocato dall'ossidazione del ferro presente in abbondanza in questa verdura.

CUOCERE I CAVOLO (O CAVOLFIORE)

E BROCCOLI SENZA PUZZA

Quanti di voi rinunciano a cuocere o cucinare cavolfiori e broccoli per evitare di inpuzzolire per giorni la casa? Ma basta un semplice trucco che evita di lasciare cattivi odori per interi giorni.

Per non far sì che l'odore di cavolo o cavolfiore invada tutto l'ambiente della nostra cucina, basterà mettere a bollire insieme alla verdura una fetta di limone ben sbucciata dalla buccia gialla e bianca.

IL SUGO E RAGÙ PERFETTO

Se il sugo di pomodoro o il ragù è troppo liquido, non utilizzate la farina per addensare che per essere digeribile deve cuocere a lungo, ma un cucchiaino di maizena sciolta in un po' di acqua e aggiunta anche all'ultimo minuto al vostro sugo. Per addensare va benissimo anche la panna.

Se il sugo o ragù di pomodoro è di sapore acido, un pizzico di zucchero o due cucchiaini di panna fresca risolveranno il problema.

Se il sugo attacca, si deve cambiare tegame, prendere un tegame pulito, mettetelo con una noce di burro sul fuoco. Fate sciogliere il burro e travasate il vo-



Trucchi del mestiere in cucina...

stro sugo attaccato, facendo però attenzione di non “grattare” il fondo, per non trasportare anche il sapore di bruciato.

MONTARE L'ALBUME D'UOVO A NEVE

Potrà sembrare una cosa molto facile, ma senza una semplice accortezza non potremo mai montare a neve in modo perfetto e con una consistenza solida la chiara dell'uovo.

Quanti di voi prendono le uova dal frigorifero poco prima di iniziare a fare i dolci? Niente di più sbagliato!!!

Non battete mai l'albume di un uovo appena uscito dal frigorifero perché non monta nel modo giusto rimanendo abbastanza liquido.

Aspettate che l'uovo abbia raggiunto la temperatura ambiente prima di sbatterlo per montarlo a neve. Aggiungete anche un pizzico di sale (ma proprio un pizzico!!) e l'albume diventerà ben montato, candido e fermo.

RITROVARE IL SAPORE NELLE VERDURE SURGELATE

Come sappiamo bene, le verdure surgelate perdono il loro sapore originario una volta scongelate. Se volete restituire l'originario sapore alle verdure surgelate, versatevi sopra dell'acqua bollente che farà scomparire la leggera super-

ficie ghiacciata: si eliminerà così il sapore un po' innaturale del cibo surgelato.

CONSERVARE LE CASTAGNE DOPO IL PERIODO

Volete conservare le castagne anche dopo il loro naturale periodo

Per prima cosa eliminate quelle bacate e rovinare, immergete le castagne sane in acqua fresca che cambierete ogni giorno per almeno 10 giorni. Poi asciugate le castagne e tenetele in un luogo asciutto e buio, movendole di tanto in tanto per arieggiarle..





Trucchi del mestiere in cucina...

CONSERVARE I BISCOTTI SENZA CHE SI AMMORBIDISCANO

Ibiscotti si conserveranno a lungo freschi e croccanti se metterete, nella scatola o sacchetto dove li avete riposti, una manciata di chicchi di riso.

CONOSCERE GLI ALIMENTI

In questo spazio vi aiutiamo a conoscere gli alimenti che useremo per le nostre ricette in cucina, conoscerne le proprietà è fondamentale per trarre il meglio dalle nostre preparazioni sui fornelli

LE VERDURE

Le verdure sono necessarie alla nostra salute, perché contengono vitamine e sali minerali indispensabili al nostro equilibrio fisico, quindi debbono poter figurare in tutti i menu equilibrati. Si dovrebbe mangiare verdure tutti i giorni, in qualsiasi stagione. Preferite le verdure di sta-

gione, quelle coltivate in campo aperto hanno proprietà e qualità migliori di quelle coltivate in serra. E' inutile comprare primizie fuori stagione, gusterete nello stesso modo queste verdure qualche settimana più tardi: saranno migliori per gusto e proprietà e sicuramente meno care.

LA COTTURA DELLE VERDURE

Le verdure si fanno sempre cuocere in acqua bollente. Le patate si immergono nell'acqua fredda e si porta ad ebollizione. Non fate cuocere la verdura in quantità d'acqua troppo grande e nemmeno troppo a lungo perché perderebbero una parte delle loro proprietà benefiche e vitamine. Fate cuocere senza coprire: in questo modo conserveranno così il loro colore vivo. L'acqua usata per la cottura delle verdure può servire per preparare un'ottima minestra a base vegetale.

GLI ASPARAGI

Asparagi (periodo maggio giugno)
E' una verdura fresca la cui stagione è corta. Essa contiene vitamine A e B. e' raccomandata ai diabetici.

Come acquistarli?

Quando gli asparagi sono freschi, le punte sono forti. Se sembrano legnosi è perché sono duri: non acquistateli. I migliori sono violacei, la loro punta si spacca come vetro. L'asparagio è una





Trucchi del mestiere in cucina...

verdura aristocratica molto adatta ai ricevimenti. Si servono al naturale solo quelli più grossi. I più sottili, sovente più profumati, vanno bene per le minestre, i soufflés, e le uova strapazzate...

COTTURA

Non grattate gli asparagi, ma sbucciateli perché in questo modo potrete mangiarli interi. Dopo averli legati tutti nello stesso senso, metteteli nell'acqua bollente salata da 20 a 25 minuti. Quando sono cotti, levateli delicatamente dall'acqua con una schiumarola e poneteli – dopo aver tagliato lo spago – sopra un tovagliolo piegato in quattro. Come i carciofi, gli asparagi si mangiano caldi o freddi al naturale; i veri buongustai preferiscono gli asparagi tiepidi. Essi si servono con una salsa: salsa verde, besciamella, Mornay, mousseline, olandese, a scelta. Una salsa da raccomandare con gli asparagi è la salsa all'arancio.

I CARDI

Cardi (da settembre a novembre)

Questa verdura contiene la vitamina A. Essa si compone di due parti commestibili, le costole e le foglie . Si sbucciano le costole togliendo le parti filose e gli aculei se sono veri cardì.

Si fanno cuocere in due modi:

1. Nell'acqua bollente salata per 25 minuti circa.

2. In un brodo di verdura fatto con due cucchiaini da minestra diluiti con un po' d'acqua fredda, girando per ottenere un liquido senza grumi . Aggiungetevi allora il rimanente di un litro d'acqua ; mettete i cardì nella pentola e fateli bollire salando e pepando precedentemente.

Le foglie utilizzate a parte devono essere lavate prima di metterle nell'acqua bollente salata per 5 minuti .Potete prepararle in seguito come gli spinaci. Cotti soltanto nell'acqua e ben scolati, i cardì possono essere serviti come contorno di una carne.

IL SEDANO

Il sedano : tutto l'anno . Il sedano rapa: da ottobre a febbraio.E' una verdura ottima che contiene le vitamine A, B, C. Non gettate le foglie che potranno servirvi in piccole quantita' per dare sapore alle minestre. Il sedano: togliete le foglie e i filamenti delle grosse costole.Lasciate cuocere nell'acqua bollente per 25 minuti. Il sedano rapa: togliete la grossa buccia intorno alla verdura; lavatelo e tagliatelo a pezzi. Fatelo cuocere nell'acqua bollente salata per 30 minuti circa.

I CETRIOLI

I cetrioli cotti, devono essere tagliati in quattro nel senso della lunghezza. Togliete i semi, la buccia verde e fate cuo-



Trucchi del mestiere in cucina...

cere nell'acqua bollente salata con mezzo bicchiere di aceto. 10 minuti sono sufficienti. Scolateli bene prima di qualsiasi altra preparazione (besciamella, salsa gialla, maitre d'hotel).

CRESCIONE

E' un'ottima verdura molto ricca di vitamina C, dunque molto buona per la salute. Si mangia generalmente all'agro o nella zuppa. Si usa molto come guarnizione, ma si può farne anche delle pietanze ottime. Per pulirlo, togliete i grossi steli e conservate soltanto la punta del mazzetto di cui toglierete le foglie appassite. Lavate con più acque.

INDIVIA

Indivia (periodo da ottobre ad aprile)
Questa verdura contiene vitamine A e B. per prepararle basta tagliare un po' di gambo e togliere le foglie appassite. Fate un piccolo cono alla base dell'indivia scavando un buco di circa 3 cm di profondità e lasciando mezzo cm tutt'intorno perché l'indivia non si disfaccia. Togliete così la parte amara di alcune varietà. Lavate in acqua abbondante. Ci sono 3 modi di far cuocere le indivie. Occorrono 750 g d'indivie per 4 persone.

Lessate

In acqua bollente da 20 a 25 minuti.

Brasate

Mettete in una casseruola 30 g di burro e 2 cucchiaini d'olio per ½ kg d'indivia .

ponete la verdura nella materia grassa fusa, salate, pepate, coprite e fate cuocere a fuoco lento per circa 45 minuti.

In stufato

Mettete in una casseruola 50 g di burro e 3 cucchiaini d'olio. Fate soffriggere la verdura, salate, pepate e bagnate con ½ bicchiere da mostarda di brodo. Coprite e lasciate cuocere a fuoco lento per 35 minuti.



Rubrica...semiseria...di



Il Natale in Europa

Nel numero “natalizio” dell’anno scorso del GRILL ci eravamo occupati delle diverse forme di festeggiare il Natale nelle regioni italiane, in questo ci occuperemo del Natale in Europa!

Il Santo Natale è prima di tutto una festività religiosa e, poi, ma soltanto poi una festa mangereccia, anche se, l’abbiamo già detto, nel corso degli anni, con l’evoluzione della società (se di evoluzione si può parlare) questi ruoli si sono irrimediabilmente invertiti; infatti si bada molto di più all’aspetto gode-reccio che a quello spirituale e questo, ormai, è dato comune a tutti quei paesi cosiddetti “sviluppati” e “benestanti”.



Vienna

Il Natale in Europa è un lungo vortice di emozioni, luci e colori che accompagnano turisti e cittadini verso Mercatini, parate, sagre, canti, recite, musical e tanto altro ancora: tanti, infatti, sono gli eventi e i riti che contribuiscono a rendere ancora più suggestiva l’atmosfera natalizia.

Le principali città europee si animano di una vita inusuale: Roma, la città eterna, si trasforma e regala atmosfere ed eventi speciali per festeggiare. In occasione del 25 dicembre non sono solo le luminarie a renderla una meta da scegliere per festeggiare, ma abbondano mercatini, mostre, concerti e spettacoli di diverso genere. Per non parlare della magia del presepe allestito in Piazza S. Pietro e di tutte le celebrazioni officiate dal Santo Padre.



una poco probabile “dietologa”

A Vienna, in questo periodo, nel parco del Municipio viene allestito il più antico mercato di Natale del continente. Rimane aperto fino al giorno della vigilia, e sui banconi di oltre 140 chioschi vengono offerti prodotti di artigianato, dolciumi e statuine per il presepe.

A Parigi, grazie all'iniziativa Paris Ville Lumière, migliaia di luci multicolor accendono le strade e le vetrine dei negozi. In Place Saint Germain des Pres e sulla Rive Gauche vengono organizzati inoltre due enormi mercatini di Natale.

A Londra, l'accensione delle luci dell'albero di Natale in Trafalgar Square è una tradizione a cui ogni anno partecipano in migliaia, tra turisti, curiosi e londinesi e tra i più bei mercatini di Natale del **Regno Unito** c'è Winter Wonderland,



Londra

che ogni anno trasforma un angolo di Hyde Park in un incantevole villaggio natalizio.

Ma inutile dirlo, su tutti spicca la figura più nota e diffusa, quella che riesce a far sognare grandi e piccini, sicuramente l'emblema del Natale, quella cioè di Babbo Natale, la cui dimora è situata, secondo la tradizione europea, a **Rovaniemi**, in Lapponia (**Finlandia**).

Diamo ora una sbirciata sulle tavole europee: in **Francia** il piatto natalizio per eccellenza è la **galette des rois** (“torta dei re”), un dolce a base di pasta sfoglia con un ripieno di crema alla mandorla. Viene preparato in occasione dell'**Epifania**, e si usa nascondere al suo interno una statuina di porcellana o di gesso che



Parigi



Rubrica...semiseria...di



Regno Unito

rappresenta una figura del presepe. Chi trova questa statuina viene incoronato "re della festa, mentre glischowowebrate, biscotti speziati a base di burro e mandorle, accompagnano tutto il periodo festivo.

In Spagna le pietanze classiche del pranzo di Natale sono l'escudella cioè una zuppa di verdura e carne, e il tacchino con frutta glassata al forno. I dolci tipici sono il torrone e il Polvorones, preparato con limone, cocco e caffè.

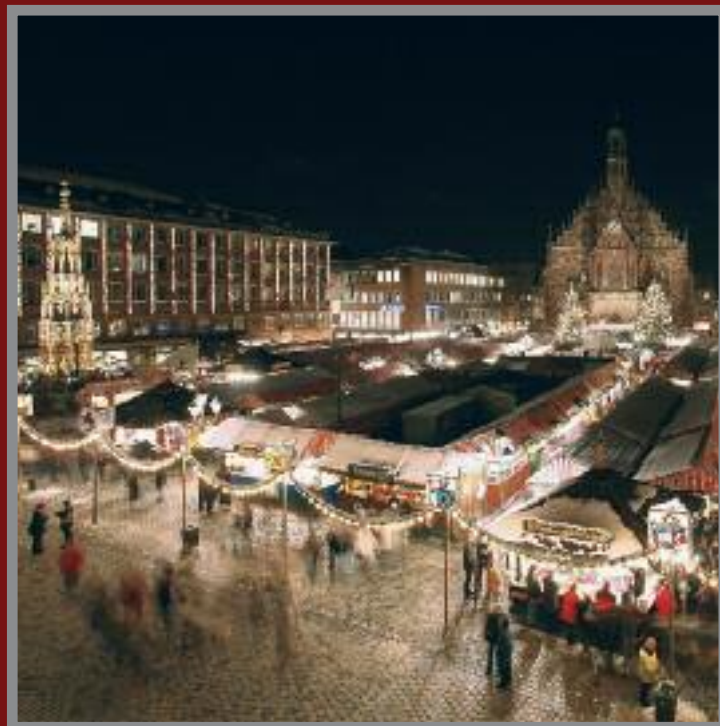
In Olanda vanno per la maggiore i Kip-perragut, una sorta di voul-a-vent con ripieno di carne. Sono ottimi come antipasto e facili da preparare, e si sposano bene anche con la cucina nostrana, a patto che il pasto sia a base di carne.

In Germania i tacchini vivono serenamente il periodo natalizio perché è l'oca arrosto il piatto tipico del giorno di Na-

tale, servita con carote caramellate all'arancia e patate novelle arrosto e, come nella migliore tradizione mitteleuropea, i dolci fanno la parte del leone e tra le specialità natalizie spicca particolarmente lo stollen, una torta molto ricca preparata in diverse varietà. Tra le più famose quella denominata butter-stollen, a base di burro.

In Gran Bretagna il tacchino arrosto è senz'altro il piatto principe della tavola natalizia. La particolarità della ricetta tradizionale risiede negli ingredienti del ripieno, realizzato con nocciole tritate, carne di vitello, bacon e grasso di rognone.

In Irlanda la cucina è basata su ricette abbastanza semplici e relativamente "povere", ma robuste e saporite, e le ri-



Germania



una poco probabile “dietologa”



Roma

cette di Natale non fanno eccezione. Famosa la facilissima **focaccina natalizia** e le gustose **mince pies**, tortine con ripieno di frutta.

In Danimarca latte, riso e mandorle sono i semplici ingredienti alla base del **ris-a l'amande**, saporito semifreddo natalizio danese.

In Svezia si preparano un banchetto particolarmente sontuoso la sera della vigilia, composto da piatti di **pesce secco**, prosciutto, **riso al latte**, e dalle caratteristiche **polpettine al prosciutto delle feste**. La cena è accompagnata dal glögg, vino caldo aromatizzato non dissimile dal nostro vin brulé oppure da birra zuccherata.

In Romania si festeggia il Natale all'inse-

gna della **carne di maiale**, predominante nei piatti come **piftie de porc** e **sarmale de porc**, solitamente accompagnati dalla mamalinga (una sorta di polenta). Il dolce tipico è il **cozonac**, a base di uova, farina, zucchero e vaniglia.

In Russia si mangia pesce: **aringa** e **salmon**e affumicato, **caviale rosso** e nero con tartine o uova sode oppure i **karps kapustoi** cioè filetti di carpa con i crauti. I dolci tradizionali sono i **piroski**, torte farcite con **ricotta**, **uvetta**, **mele** e **frutti di bosco**, fritti oppure cotti al forno.

In Canada, Stati Uniti e Oceania si seguono generalmente le tradizioni tipiche della **Gran Bretagna** (fatta eccezione per le aree francofone del Canada, più vicine alle usanze francesi) con alcune eccezioni: nel Nordamerica il classico tacchino arrosto viene condito con **salsa di mirtilli**, mentre gli australiani accostano alle classiche specialità europee la **zuppa di ostriche** di origine asiatica.

In Nuova Zelanda si preparano spesso le saporite **focaccine natalizie al formaggio**.

In Messico il piatto forte è la cosiddetta **pinata** (pignatta), cioè un contenitore di cartapesta riempito di dolci, **canditi** e **frutta**, che i messicani appendono durante le festività perchè venga rotto dai bambini, che possono così mettere le mani sulle leccornie contenute al suo interno. I sapori dolci sono una costante di questo periodo e compaiono nei menù molto più spesso rispetto al resto dell'anno.



L'uomo Mistero



Bollite le patate con la buccia:
la vitamina C è tutta sotto la buccia.

Se nella casa di campagna le vostre stoviglie sono macchiate di giallo.

Che non viene via nonostante i tentativi, lasciatele a bagno per cinque minuti in acqua calda e varichina (due cucchiaini per litro).

Quindi, sciaquatele molto bene con acqua e aceto. Saranno come nuove.

Se avete un pesce rosso.
ricordatevi che non sa regolare la sua alimentazione e mangia fino a scoppiare: per questo bisogna nutrirlo poco, ma regolarmente.

Il succo d'arancia è un ottimo tonico per il viso: rende la pelle liscia ed elastica e migliora il colorito.

Se il parabrezza della vostra auto è gelato e non avete un antigelo.
passatelo con mezza cipolla.

Se avete le mani screpolate per il freddo. Tenetele a bagno per cinque minuti in acqua dove sono state bollite alcune foglie di lauro, noce, nocciolo e sedano. Massaggiate poi con crema morbida.

Un gargarismo di acqua e sale.
Toglie le infiammazioni alla bocca.

Per pulire rapidamente cristalleria o argenteria.

Preparate una soluzione di bicarbonato (1 cucchiaino pieno in 1 decilitro d'acqua) e usatela con uno spazzolino morbido. È efficace anche per pulire le pareti interne del thermos e le caraffe di porcellana o di vetro.

Se il coperchio di un barattolo non si apre fateci scorrere sopra il getto del-



L'uomo Mistero

l'acqua calda: Con il calore il metallo si dilaterà e il coperchio si sviterà senza opporre resistenza.

Le uova si cuociono meglio se non sono troppo fredde.

Tenetele a temperatura ambiente fino a quando si saranno un po' scaldate e poi usatele.

Prima di andare a dormire.

Lavatevi il volto con acqua fredda, quindi massaggiate le zone più delicate, dove più facilmente si formano rughe, con un poco di succo di cetriolo.

Per essere sicure che la maionese non "impazzisca"

Prima di frullare aggiungete agli ingredienti un pizzico di pane grattugiato.

Le scarpe di vernice non vanno mai spazzolate.

Si spolverano invece con un panno morbido e si puliscono con una spugna imbevuta di latte, asciugandole quindi con una pezzuola pulita.

Per separare la chiara dal rosso delle uova.

Usate un imbuto con la punta immersa in un bicchiere. Rompetevi dentro le uova: la chiara colerà nel bicchiere e i rossi rimarranno nell'imbuto.

Oltre ai denti spazzolate anche la lingua. La placca batterica può depositarsi anche lì.

Gli specchi molto sporchi vanno lavati. Con acqua tiepida in cui sia stato sciolto del bicarbonato di sodio nelle proporzioni di dieci grammi per ogni litro di acqua.

Per pulire le maniglie d'ottone di porte e finestre senza sporcare gli infissi.

Servitevi di un pezzo di cartone forato al centro, dove introdurrete la maniglia.

Se la vostra spazzola si è indurita immergetela in acqua.

Limone e sale grosso.

Se l'aceto è diventato troppo forte.

Immergete nella bottiglia due fettine di mela e lasciate macerare per tre giorni. Filtrate e assaggiate: il vostro aceto sarà tornato leggero.

Per eliminare in fretta le squame di pesce.

Cospargetele con un po' d'aceto.

Le macchie di biro vengono via con l'alcool o con latte unito ad aceto.



L'uomo Mistero

Quando pulite un divano di velluto.
Asciugatelo con il phon evitando così la
formazione di aloni.

Se un cassetto scorre con fatica.
Passate sui bordi e sui fianchi la carta ve-
trata, spolverate e ripassate con sapone
o cera asciutti.

Quando fate rassodare le uova.
Utilizzate l'acqua di cottura (una volta
raffreddata) per annaffiare le vostre
piante: ne trarranno giovamento, perché
vi troveranno minerali e vitamine per la
crescita.

Le banane nella macedonia sono buone.
Ma brutte da vedere perché anneri-
scono. Per evitarlo, prima di sbucciarle
passatele sotto l'acqua bollente.

Se gli zoccoli colorati vi macchiano i
piedi.
Passate l'interno con smalto per unghie
incolore.

Volete godere una serata intorno al
fuoco?
Aggiungete alla legna comune qualche
ramo di salice. Bruciando nel caminetto
produrrà un gradevolissimo profumo.

Il bicarbonato di sodio applicato alle
leggere scottature non soltanto attenua
il bruciore.

Ma evita la formazione di bolle e le con-
seguenti irritazioni.

Quando pulite gli infissi di legno, pas-
sate, dopo averli lavati.

Uno straccio con qualche goccia di cera
per il parquet. Li manterrà giovani e li
proteggerà dall'umidità.

Per far bollire il latte senza farlo uscire
dal pentolino, appoggiatevi sopra un co-
lino di metallo.

Per far bollire in fretta l'acqua per la
pasta suddividetela in più recipienti e
riunitela quando inizia il bollore.
L'acqua senza sale bolle prima di quella
salata.

Tutti i gioielli d'oro si puliscono in fretta
immergendoli nel succo e nei semi del
melone.

Dopo circa un'ora i gioielli vanno lavati e
asciugati con un panno pulito.

Dopo aver pulito bene il viso.
Spruzzatelo con dell'acqua minerale.
Dopo aver applicato il trucco ripetete
l'operazione con una vaporizzatore op-
pure tamponatevi il viso delicatamente
con un fazzolettino imbevuto di acqua
minerale. Il trucco durerà più a lungo del
solito.



L'uomo Mistero

Se volete congelare le verdure. Ricordatevi di sbollentarle: l'operazione blocca l'attività di alcuni enzimi prolungandone la conservazione. I soli vegetali che si possono congelare senza scottatura sono i pomodori interi, i peperoni (tagliati a metà e privati dei semi) e i fagioli sgranati.

Quando riponete nell'armadio la biancheria di spugna.

Intervallatela con sacchetti di cotone pieni di scaglie di sapone di Marsiglia bianco. In questa maniera prenderà un buon profumo di pulito.

Se avete in casa della polenta avanzata. Affettatela per ricavare dei sandwich da farcire con una fettina di salame casareccio e una sottiletta. Passate i panini nella farina, nell'uovo sbattuto e nel pangrattato e friggeteli in abbondante olio d'oliva caldo.

Se dovete pulire una bottiglia infilatevi dentro una patata cruda. Sbucciata e tagliata a piccolissimi pezzetti, più un cucchiaino di sale grosso e due di acqua. Quindi agitate energicamente e sciacquate più volte. I fagioli secchi vanno lasciati a bagno una notte in acqua fredda prima di cuocerli.

Per avere delle scarpe da tennis pulite. Strofinare, con pazienza e perseveranza,

i punti macchiati o sporchi con una paglietta insaponata umida.

Una caffettiera a lungo inattiva non dà subito un buon caffè. Specialmente se è rimasta chiusa. Per togliere quell'odore poco piacevole, riempite la caldaia di latte e portate a ebollizione. Lasciatela raffreddare e, solo quando sarà completamente fredda, sciacquatela bene.

Il purè resterà liscio se schiacciate le patate ben calde e lo preparate subito. Eventualmente potete riscaldarlo al momento di servirlo.

Se il miele si raggruma in fondo al vasetto. Basta collocarlo in una padella piena di acqua calda per farlo sciogliere.

Per sbiancare le mani macchiate da frutta e ortaggi. Strofinatelo con polpa di pomodoro e lavatele con sapone.

Per avere un valido latte detergente fatto in casa scaldare a bagnomaria due cucchiaini di fiori di camomilla in mezza tazza di latte intero per 30 minuti. Senza farla arrivare all'ebollizione. Lasciate in infusione per due ore, quindi filtrate con un colino. Conservate in frigo e utilizzatelo entro una settimana.

UN CONCENTRATO di C SOLUZIONI

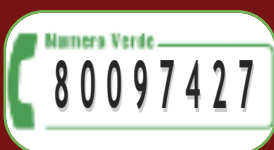


GioService nasce dalla profonda conoscenza delle problematiche alberghiere che affliggono le strutture sanitarie italiane, a partire dalle case di riposo fino ai grandi ospedali pubblici e privati.

La Nostra Azienda, prende vita direttamente dalla cinquantennale esperienza della Giomi spa società Leader nel settore sanitario con più di 30 strutture sanitarie in gestione e proprietà.

La società dispone delle certificazioni di sistema e di progettazione e si avvale solo di personale altamente qualificato e specializzato nella gestione e realizzazione dei servizi specifici per le strutture sanitarie (ospedali accreditati, centri polispecialistici, case di cura, case di riposo, centri di riabilitazione, R.S.A.).

GIO SERVICE S.R.L.
STRADA CAMPAGNANESE SNC 00067 MORLUPO
tel.+39.06.9072667 - fax+39.06.90199720
info@gioservice.it



Società Certificata
Iso 9001 e Iso 14001.





Dove Siamo



**GIOMI
R.S.A.**



VIALE CARSO 44
00195 ROMA
tel.+39.06.3609651
fax.+39.06.36096520
info.giomirsa@giomi.it



**GIO SERVICE
S.R.L.**



STRADA CAMPAGNANESE SNC
00067 MORLUPO
tel.+39.06.9072667
fax.+39.06.90199720
info@gioservice.it



**CASA DI CURA MADONNA
DEL ROSARIO S.R.L.
RESIDENZA
SANITARIA
ASSISTENZIALE
60 POSTI LETTO**



VIA BUONARROTI, 81
00053 CIVITAVECCHIA (RM)
tel.+39.0766.25221
fax.+39.0766.25222
madonnadelrosario@giomirsa.com



**R.S.A. VITERBO S.R.L.
RESIDENZA SANITARIA
ASSISTENZIALE
60 POSTI LETTO**



STRADA PROVINCIALE TEVERINA, 13/A
01100 VITERBO
tel.+39.0761.353900
fax.+39.0761.273070
rsaviterbo@giomirsa.com



**RESIDENZA CIMINA S.R.L.
RESIDENZA SANITARIA
ASSISTENZIALE
68 POSTI LETTO**



VIA DELL'OSPEDALE, 2
01037 RONCIGLIONE (VT)
tel.+39.0761.650371
fax.+39.0761.650344
residenzacimina@giomirsa.com



**R.S.A. FLAMINIA S.R.L.
RESIDENZA SANITARIA
ASSISTENZIALE
58 POSTI LETTO**



STRADA
CAMPAGNANESE SNC
LOCALITÀ VALLE DELL'OLMO
00067 MORLUPO (RM)
tel.+39.06.90192936
fax.+39.06.90192936
rsaflaminia@giomirsa.com



**CASA DI RIPOSO
RESIDENZA LA PACE
24 POSTI LETTO**



PIAZZA PRINCIPE
DI PIEMONTE
01037 RONCIGLIONE (VT)
tel.+39.0761.650055
fax.+39.0761.652619
residenzalapace@giomirsa.com



**CASA DI RIPOSO
RESIDENZA FLAMINIA
60 POSTI LETTO**



STRADA
CAMPAGNANESE SNC
LOCALITÀ VALLE DELL'OLMO
00067 MORLUPO (RM)
tel.+39.06.90192936
fax.+39.06.90192936
rsaflaminia@giomirsa.com



**RESIDENZA PONTINA S.R.L.
RESIDENZA SANITARIA
ASSISTENZIALE
80 POSTI LETTO**



VIA FRANCO FAGGIANA N1668
04100 LATINA
tel.+39.0773.651911
fax.+39.0773.260513
residenzapontina@giomirsa.com



**GIRE
S.R.L.**



VIA BUONARROTI, 81
00053 CIVITAVECCHIA (RM)
tel.+39.0766.25221
fax.+39.0766.25222

RS.A



*La cucina è diventata un'arte,
una scienza nobile;
i cuochi sono dei gentiluomini.*

Robert Burton, Anatomia della malinconia, 1621



Viale Carso, 44 - 00195 Roma
www.giomi.it