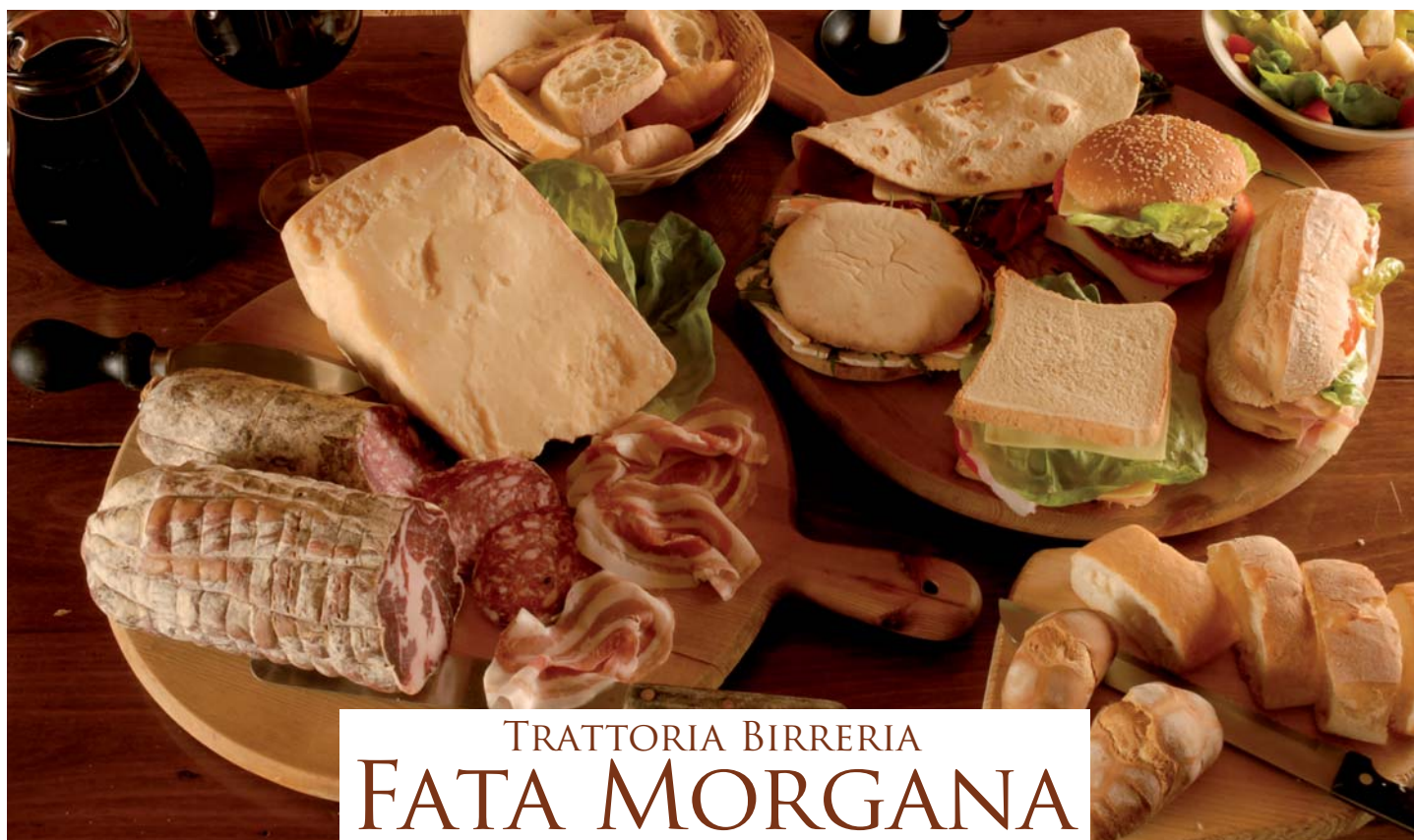




Associazione Comuni Terre Basse

DELLO (Bs), via Roma 65- Tel. 030 9718012

I LUOGHI DEL GUSTO



TRATTORIA BIRRERIA FATA MORGANA

Via Libertà, 18 - Mairano tel. 030/975305

Ritrovo abituale di giovani, compagnie e ragazzi un po' cresciuti, la "Fata Morgana" è la classica birreria con cucina dal tepore rassicurante e dal profilo accogliente, un posto adatto ad ogni occasione: dal pranzo di lavoro, alla cena informale con gli amici, dallo spuntino notturno al boccale di birra in compagnia. A gestire il locale, che ormai ha superato la soglia dei 20 anni di attività, oggi c'è la signora Mariarita Taina, aiutata dal figlio Filippo e dal marito Franco. Sono loro ad occuparsi della gestione del bar, della cucina, della cura dell'ambiente e del servizio ai tavoli. L'offerta gastronomica, per quanto riguarda la trattoria e i pranzi di lavoro, è basata essenzialmente sulla cucina tradizionale bresciana: casoncelli con ripieno di



carne, grigliate di carni miste, i classici arrostiti di manzo, brasato con polenta, e, su prenotazione, l'immane spiedo. Per quanto riguarda la birreria, invece, il menù prevede il classico repertorio delle paninoteche: primi piatti caldi cucinati al momento, piadine di ogni genere e foggia, bruschette guarnite, panini imbottiti e taglieri di affettati misti. In can-

tina, infine, una selezione di una trentina di etichette provenienti soprattutto dalla Franciacorta, ma anche dalla Toscana.

RICETTA

Cappello di prete brasato

500 g di carne di manzo intera e legata con spago (cappello del prete)
1 cipolla
1 paio di carote
2 coste di sedano
200 g di burro
Brodo di carne

Preparare il classico soffritto di cipolla, sedano e carote, rosolate nel burro. Scottare la carne in padella, aggiungere il vino rosso, di qualità (meglio se Barolo) e di almeno 13°, e lasciar evaporare a fiamma alta. Coprire la carne con brodo di carne e lasciar cuocere a fuoco lento per almeno 5 ore.

Cerimonie e banchetti: 80 divisi in 2 sale + 100 in giardino

Orari: Aperto tutti i giorni dalle 11.30 alle 14.30 e dalle 18.30 alle 2.00. Chiuso il martedì sera.