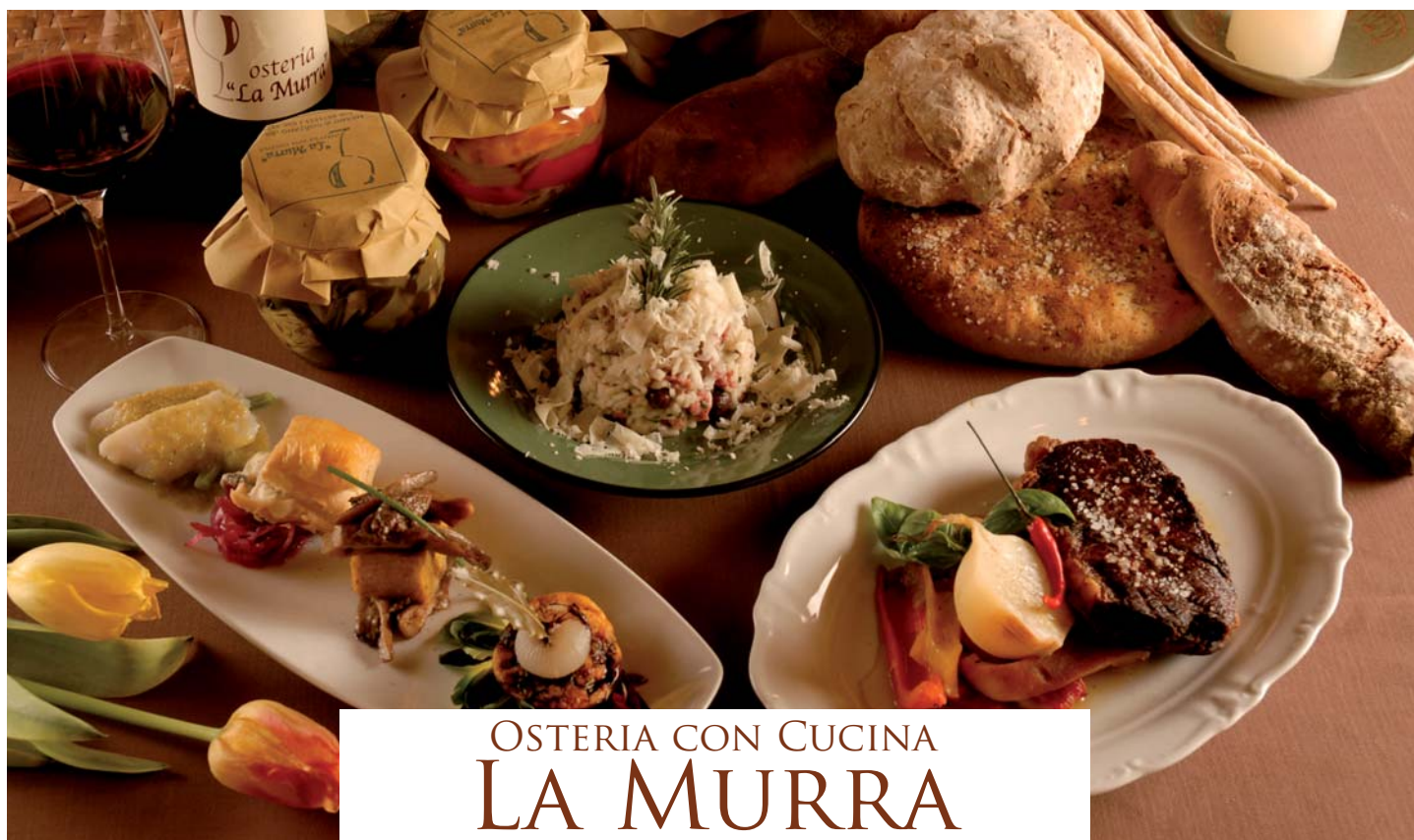




Associazione Comuni Terre Basse

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

I LUOGHI DEL GUSTO



OSTERIA CON CUCINA LA MURRA

P.za Statuto, 11 - Meano di Corzano
tel. 030/9971851 cell. 348/8023131

È dal 1926 che di fronte alla chiesetta di Meano, all'angolo tra la strada che porta a Pompiano e quella che collega Bargnano a Corzano, chi si trova a passare da quelle parti è sicuro di trovare ospitalità, un piatto caldo, un buon bicchiere di vino e un sorriso. Un tempo antica osteria, poi negozio di alimentari, infine ristorante, da circa sei anni "La Murra" è affidata alle amorevoli cure di Enrico Del Pero. E' lui il factotum del locale, il maestro di cerimonie che si prende cura della clientela, allestisce le sale, tre spazi rustici ma eleganti, pensa alla cucina e accoglie i clienti. Ad aiutarlo, dietro a fornelli e pentole, il giovane Enrico Saleri, promettente chef che lavora con rispetto e creatività sulla cucina italiana: uno sguardo alla tradizione, ma anche la voglia di sperimentare e rivisitare sono le caratteristiche del tocco della casa. E allora, non stupisce la grande attenzione ai prodotti freschi e di prima



qualità, al rispetto per la stagionalità delle proposte, ai dolci, al pane, ai grissini e persino alle fragranti focacce fatte in casa. Nel menu de "La Murra" spiccano gli immancabili casoncelli, i risotti di stagione e il tradizionale manzo all'olio, ma non mancano proposte più ardite e raffinate, come i maltagliati con guanciale, le costolette di agnello, il guancine di vitello fondente con polenta di grano marano, il

tonno fresco e i crostacei. Punto di forza del menù, nonché vera e propria sfiziosità raccomandata ai più curiosi, la Variazione la Murra, una selezione di assaggi, antipasti e saporiti confezionati con cura e serviti a degustazione. La cantina, infine, offre una selezione di oltre 90 etichette provenienti da tutta Italia, con una particolare attenzione ai vini lombardi e bresciani.

RICETTA Guancine di vitello brasate con crema di polenta di Castegnato

- 4 guancine di vitello
- 1 carota
- 1 costa di sedano
- 1 cipolla
- 2 rametti di rosmarino
- 1 foglia di alloro
- 2 spicchi di aglio
- ½ litro di vino rosso

Dopo aver salato e pepato le guancine, farle saltare a fuoco vivo con un filo d'olio. Levarli poi dalla padella e nella stessa mettere le verdure a pezzetti, l'aglio e gli aromi. Dopo aver fatto stufare le verdure, aggiungere il vino rosso e lasciarlo ridurre di circa la metà. Versare il tutto sopra le guancine disposte in una placca da forno e far cuocere a 140° per circa 5 ore. A cottura ultimata, togliere le guancine dalla placca e passare la salsa al colino, regolando con sale e pepe. Sul piatto di portata disporre una crema di polenta con al centro la guancia, una a persona, cospargere con la salsa di cottura e guarnire con croste di polenta.

Cerimonie e banchetti: 51 Posti: 60 divisi in 3 sale.

Orari: La cucina è aperta tutti i giorni dalle 20 alle 22.30. La domenica anche a pranzo. Giorno di chiusura il martedì.