



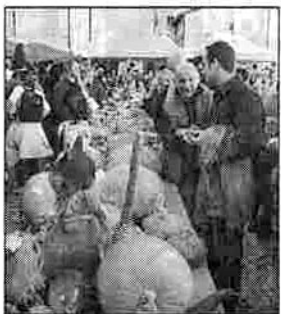
A TAVOLA

# Quanti bei piatti nel "pais de blave"

*A Mortegliano rinnovata la locanda-trattoria Ai Tre amici dove la griglia è il punto di forza*

di WALTER FILIPPUTTI

Con le zucche  
un'atmosfera  
da fiaba



Zucche alla festa di Venzone

**O**rtaggio magnifico, simbolo di fertilità e abbondanza, la zucca (genere Cucurbita) giunse in Europa grazie ai primi viaggi dei grandi esploratori. Le specie più importanti sono C. maxima, dagli enormi frutti; C. moschata profumata di muschio; e C. pepo usata in cucina. Già nel loro paese d'origine, gli altopiani andini, le zucche erano un ingrediente

**N**on solo "pais de blave", Mortegliano, ma anche di buone trattorie. Una di queste è "Ai Tre amici", locale rinnovato da pochissimo. Ne sono proprietari Manlio, Giuseppe e Luca Tirelli, i cui genitori - Laura, che seguiva la cucina, e papà Alfredo in sala - l'acquistarono nel 1954. Rinnovo che ha toccato l'albergo - non ancora terminato - e che ha portato le camere dalle 8 iniziali a 28, tutte di ottima qualità; il giardino, mantenendo al suo posto la griglia, a vista cliente; l'area della cucina, resa più spaziosa e funzionale; la sala da pranzo, che ora ha maggior luminosità.

La cucina, invece, non ha abbandonato la sua matrice tradizionale, che ha nelle cotture delle carni alla griglia il suo vero punto di forza. Oltre al pesce - c'è il venerdì -, ora trovate il "toc in braide" con porcini trifolati, flan di montasio con cubetti di pitina; il



Ecco i titolari del ristorante Ai Tre amici di Mortegliano

carpaccio di cervo marinato all'aceto di lamponi e composta di mele. Tra i primi il risotto con radicchio precoce, salsiccia nostrana e riduzione di vino rosso; i ravioli di pasta fresca ripieni di ricotta fresca e tartufo bianco, con zuppetta di funghi misti. Ancora: petto d'anatra all'uva bianca; baccalà dei Tre amici. Tra i

dolci, curioso e interessante lo strudel di arance e ricotta con salsa agli agrumi

Trattoria-locanda Ai Tre amici. Via Cavour, 17. Mortegliano. Un pasto a base di carne costa, mediamente, 30 euro, mentre di pesce sale a 40. Sempre bevande escluse. Chiude il giovedì. Telefono 0432.760069.

## La ricetta



### Guance di manzo stracotte al Merlot

#### Ingredienti

Ingredienti per 4 persone: 1 kg di guance di manzo, 100 g di carote, 100 g di cipolle, 60 g di scalogni, 3 spicchi d'aglio, 50 g di sedano, 100 g di lardo, 1,5 litri Merlot, 60 cl fondo di vitello, un mazzetto di timo, alloro e rosmarino, fiore di sale, pepe in grani.

#### Procedimento

Salare e pepare la carne. Rosolare, nel burro chiarificato, le guance su tutti i lati. In una casseruola, che possa contenere anche le guance, stufare tutte le verdure tagliate grossolanamente con il battuto di lardo. Unire le guance, il mazzetto aromatico e lasciare insaporire un paio di minuti. Coprire le guance versandovi il vino, unito al fondo di vitello e cuocere a fuoco lento per tre ore circa. Le guance, a fine cottura, dovranno essere tenerissime. Servire le guance - affettate e nappate con il fondo - accanto alla polenta fatta di "blave di Morteau".

**Il vino.** Un Merlot importante, affinato in legno.