

(./.)

Video Tutorial Lifestyle 

5 cose da non perdere

Viaggi [APRI](#)

La Chiocciola, quando la cucina del territorio si fa chic

by Redazione Nerospinto / (/author/447-redazionenerospinto) 17 Ago 2019



La Chiocciola, quando la cucina del territorio si fa chic

Chic, sì, ma senza perdere la **sostanza**, la genuinità, le caratteristiche che, appunto, rivestono i piatti della tradizione. Anche quando questi prevedono ingredienti, per così dire, particolari. Come, ad esempio, **rane** e **lumache**, protagoniste di questo ristorante e locanda di **Quartiere**, in provincia di Ferrara.

Ingredienti tipici del ferrarese e zone limitrofe, insieme all'**anguilla**, e che qui ritrovano la loro più alta espressione, interpretati dalle mani e dalle idee sapienti di **Adalberto "Athos" Migliari**, chef e patron de La Chiocciola.



La loro è un'**attività di famiglia**, portata avanti, prima a Marrara, adesso nell'attuale location, con passione ed esperienza che ha saputo evolversi, pur restando attaccata a determinati valori di una tradizione portata avanti con **fierezza** e rielaborata con estremo buon gusto.

Un **locale accogliente**, ricavato da quello che una volta era, nel mondo contadino, un edificio adibito alla raccolta delle granaglie.

Interni in legno, grandi tavoli, servizio impeccabile, tocchi di cura verso gli ospiti che è impossibile non notare ed apprezzare, dal pane fatto in casa all'ottima carta dei vini, con sommelier a disposizione e piatti preparati con maestria, che passeggiano con eleganza tra **ricette gourmet** e **spiccatamente tradizionali**.



Come il classico **risotto alle rane**, del quale vi regaliamo (anzi, ci regalano), la ricetta.

Ingredienti e dosi per 4 persone

500 gr rane spellate e private delle interiora.

2 scalogni

40 gr polpa di pomodoro

100 gr vino bianco secco

300 gr riso superfino carnaroli

10 gr prezzemolo

Pepe bianco

3 coste di sedano verde

1 cipolle dorate

Preparazione: 90 minuti

Cottura: 20 minuti

In una pentola preparate il brodo di rane, portando ad ebollizione 3 lt di acqua leggermente salata con il sedano e le cipolle dorate.

Raggiunta l'ebollizione scottate le rane intere, colatele, raffreddatele e spolpatele.

Tenete da parte la polpa delle cosce, rimettete le ossa nel brodo e fate continuare l'ebollizione a fuoco lento per un'altra ora e mezza.

A parte in una casseruola imbiondite lo scalogno finemente tritato con un filo d'olio e una noce di burro, unite il pomodoro e il vino bianco, lasciate crogiolare 10 minuti.

Aggiungete la polpa delle rane al fondo, sale e pepe bianco macinato e cuocete un paio di minuti sempre a fuoco medio.

Unite il riso e tostatelo assieme al fondo di rane.

A tostatura avvenuta bagnate con il brodo di rane filtrato e sempre mescolando portate a cottura unendo il restante brodo.

Mantecate con una noce di burro e un filo d'extra vergine d'oliva a crudo tenendolo "all'onda" ed infine unite il prezzemolo tritato.



Ulteriori informazioni

www.locandalachiocciola.it (<https://www.locandalachiocciola.it>)

Via Quartiere Runco 94f, 44015 Quartiere, Italia

+39 0532 329151

Indira Fassioni

Tags: La Chiocciola , (/tag/la-chiocciola) ristorante , (/tag/ristorante) Cucina del territorio , (/tag/cucina-del-territorio) Ingredienti tipici (/tag/ingredienti-tipici)

Share:  



Redazione Nerospinto (/author/447-redazionenerospinto)

Sito web: www.nerospinto.it (<http://www.nerospinto.it>) Email

redazione@nerospinto.it (<mailto:redazione@nerospinto.it>)

Articoli correlati (da tag)

Euthalia Ristorante: a Vicoforte la cucina di montagna di Gian Michele Galliano (/euthalia-ristorante-a-vicoforte-la-cucina-di-motagna-di-gian-michele-galliano)

Sakeya Milano: il ristorante di tradizione e autenticità giapponese (/sakeya-milano-il-ristorante-di-tradizione-e-autenticita-giapponese)

La Madia Campagnola, la tradizione a tavola (/la-madia-campagnola-la-tradizione-a-tavola)



Cerca





(/banners/click5)



(/banners/click11)

Diario di viaggio

Viaggi

5 cose da non perdere

APRI



(/banners/click14)



(/banners/click6)

**IL TOVAGLIATO MONOUSO
A CINQUE STELLE** ★ ★ ★ ★ ★

SCOPRI IL NOSTRO CATALOGO

Giusky
T.N.T.

(/banners/click2)



LO CHEF SOTTO VETRO

(/banners/click8)



Nerospinto
12.968 "Mi piace"

LAUGH. WE CRE...

Mi piace Condividi

Di' che ti piace prima di tutti i tuoi amici

Nerospinto
51 minuti fa

Il ristorante La Chiocciola a Quartiere, in provincia di Ferrara, si caratterizza per l'utilizzo di ingredienti tanto particolari quanto tipici della zona come rane, lumache e anguille!!!

Lo chef e patron di questa moderna trattoria, Adalberto Migliari, ci ha svelato la ricetta del suo squisito risotto



(<https://www.lokipon.com>)



(/banners/click7)



(<https://www.immobilisanremo.com>)



(<https://www.facebook.com/Nerospinto>)



(<https://twitter.com/nerospinto>)



(<https://dl.sharedir.com/?>

[i=http%3A%2F%2Fwww.youtube.com%2Fuser/nerospintomag](http%3A%2F%2Fwww.youtube.com%2Fuser/nerospintomag))



(<https://instagram.com/nerospinto>)

INSTAGRAM













T U T T O
SA



DI DIL ER



The best of







 (<https://www.facebook.com/Nerospinto>)  (<https://twitter.com/rosaspinto>) 
(<https://instagram.com/indirafassioni>)

Direttore Responsabile
INDIRA FASSIONI

Se vuoi scriverle: direttore@nerospinto.it (<mailto:direttore@nerospinto.it>)

Chi siamo

Nerospinto

Testata giornalistica online. Reg. Tribunale di Milano n° 276-9/92013.

Nerospinto è un progetto dell'Associazione Rosaspinto.

Via Schiaffino, 25 20158 Milano (Citofono 1002)

PIVA 07553080966

redazione@nerospinto.it (<mailto:redazione@nerospinto.it>)

Nuovi articoli



La Chiocciola, quando la cucina del territorio si fa chic (/la-chiocciola-quando-la-cucina-del-territorio-si-fa-chic)

by Redazione Nerospinto (/author/447-redazionenerospinto) / 17 Ago 2019

(/la-
chiocciola-
quando-la-
cucina-del-
territorio-
si-fa-chic)



Narrastorie, il Festival del racconto di strada ad Arcidosso (/narrastorie-il-festival-del-racconto-di-strada-ad-arcidosso)

by Redazione Nerospinto (/author/447-redazionenerospinto) / 15 Ago 2019

(/narrastorie
il-festival-
del-
racconto-
di-strada-
ad-
arcidosso)



Una festa di sapori nel Ferragosto lavenese (/una-festa-di-sapori-nel-ferragosto-lavenese)

by Redazione Nerospinto (/author/447-redazionenerospinto) / 10 Ago

2019
(/una-festa-
di-sapori-
nel-
ferragosto-
lavenese)

Ultimi tweets



(https://twitter.com/intent/user?screen_name=Nerospinto)

"Ho scritto 'L' altra metà' insieme a moltissimi giovani autori, musicisti e artisti perché avevo bisogno di trovar... <https://t.co/B7KivaGH2u> (<https://t.co/B7KivaGH2u>)



(https://twitter.com/intent/user?screen_name=Nerospinto)

Siete dislessici o conoscete qualcuno che è dislessico? Troverete la risposta ad ogni problema con EasyReading Fon... <https://t.co/TMgVo6k6XJ> (<https://t.co/TMgVo6k6XJ>)



(https://twitter.com/intent/user?screen_name=Nerospinto)

"Semo solo scemi" (Contempo Records) è il terzo album dei Bobby Joe Long's Friendship Party, gli "Skiantos del III... <https://t.co/7aqPedi1wZ> (<https://t.co/7aqPedi1wZ>)

Informazioni

- > Ristoranti a Milano (/seo/ristoranti-milano)
- > Eventi a Milano (/seo/eventi-milano)
- > Film Milano (/seo/film-milano)
- > Cookies Policy (/cookies)
- > Privacy (/privacy)
- > Redazione (/redazione)

© Copyrights by Nerospinto (<http://www.nerospinto.it/>) , Tutti i diritti riservati.

(<https://www.facebook.com/Nerospinto>) (<https://instagram.com/nerospinto>)

(<https://www.youtube.com/user/nerospintomag>)

(<https://twitter.com/nerospinto>)