

## I galletti, delizie ripiene da Gallarate al Ristorante Movida di Comerio

**Pubblicato:** Giovedì 24 Febbraio 2011



"Invitare qualcuno alla nostra tavola significa prendere su di noi la cura della sua felicità finché rimane sotto il nostro tetto". **Domenico, Giovanni e Ottavio, i titolari del Ristorante Movida di Comerio**, hanno fatto propria questa massima del re dei gastronomi Anthelm Brillat Savarin e da quando hanno avviato il locale, nel 1989, la osservano scrupolosamente.

Come agli inizi, quando il Movida era pub e birreria, anche oggi che il locale è diventato un ristorante tra i più apprezzati del Varesotto, la priorità è sempre la stessa: accogliere gli ospiti con calore e proporre **il meglio dei prodotti di stagione del territorio**, elaborati con un'impronta molto personale.

In un'atmosfera che conserva intatto il romanticismo un po' retrò delle antiche mura dell'edificio in cui è ospitato, al **Ristorante Movida** potrete gustare una cucina moderna che sa abbinare nuovi sapori ed accostamenti insoliti, ma anche piatti della tradizione ed eccellenze del territorio varesino.

E' il caso dei "Galletti di Gallarate", i ravioli ripieni creati alcuni anni fa dal pastaio di fiducia del ristorante, e oggi premiati con il riconoscimento De.Co, una denominazione di origine comunale con cui la città intende valorizzare i sapori più tipici della propria tradizione.

Questi particolari ravioli sono nati dalla memoria e dall'abilità di **Michele Orrù, mastro pastaio di Gallarate**, che da bambino era ghiotto dei ravioli che la mamma preparava nei giorni di festa, magari con l'arrosto avanzato a Natale, sapientemente amalgamato a salsiccia, uovo, grana, patate, zafferano, timo e profumi. Provando a ricreare la magica armonia dei sapori della sua infanzia, Michele Orrù ha preparato nella sua bottega questi ravioli, a cui ha dato il nome e i colori della sua città, con una sfoglia bianca e una rossa.

"I galletti sono diventati una vera e propria specialità nel nostro menù, molto apprezzati anche per ricevimenti e pranzi di nozze proprio per il loro sapore morbido e festoso – spiega Barbara, la moglie di uno dei titolari del **Ristorante Movida** – E' per questo che li abbiamo scelti per la prima delle ricette che vogliamo regalare ai lettori di VareseNews". Al Ristorante Movida potrete assaggiarli in abbinamento ad uno dei molti vini, anche insoliti, selezionati con passione dai titolari e disponibili anche "al bicchiere".

**Ecco dunque la ricetta dei "Galletti di Gallarate con fonduta di pomodoro e peperoni"**

### Ingredienti (per 2 persone)

16 galletti

4 pomodori da sugo maturi

8 falde di peperoni rossi e gialli

una noce di burro – 2 foglie di basilico

maggiorana – parmigiano – olio extravergine di oliva – sale e pepe



Cuocete i pomodori, precedentemente spellati, con un filo d'olio e basilico. Frullateli fino ad ottenere una crema. Mondate e tagliate i peperoni a piccole falde, stufateli in olio e maggiorana. Cuocete i galletti in acqua salata, scolateli bene e saltateli con i peperoni e una noce di burro. Disponete la crema di pomodoro a specchio nel piatto e adagiatevi i ravioli. Finite il piatto con una spolverata di parmigiano.

### **Ristorante Movida -. Via Garibaldi 3 – Comerio**

Tel. 0332 743240 – fax 0332 737310

[info@ristorantemovida.it](mailto:info@ristorantemovida.it)

[www.ristorantemovida.it](http://www.ristorantemovida.it)

Redazione VareseNews

[redazione@varesenews.it](mailto:redazione@varesenews.it)