

# LegnanoNews

Le news di Legnano e dell'Alto Milanese

## Al Tigros, pesce re della tavola con il Ma.Ri.Na

Redazione · Tuesday, May 15th, 2018

Pesce protagonista in cucina al Buongusto di Tigros durante il corso di cucina tenuto ieri, 14 maggio, dallo chef Claudio Picozzi del Ma.Ri.Na di Olgiate Olona. Con lui, in cucina, anche Kevin, Federico e Alessio, oltre al proprietario del ristorante stellato, Pino Possoni.

La prima ricetta presentata è stata la **polpizza**: un piatto simpatico, creato «*con immaginazione – ha spiegato Picozzi -. Quando si gioca con i piatti bisogna creare emozioni in chi mangia, e creare un piatto divertente serve anche a questo*». Subito il pomodoro è stato fatto rosolare, «*non troppo però per non esasperare il colore e perdere gli aromi di origano e acciuga*». Alla fine è stata frullata la salsa e tenuta da parte. Il polpo è stato cotto per circa 45 minuti, tagliato a piccoli pezzi e cotto con semi di sesamo in una padella dove precedentemente è stato fatto scaldare il burro. Perché polpizza? Perché la base del piatto è stata creata con pane secco rosolato e frullato, sopra cui è stata posta la salsa di pomodoro, i bocconcini di polpo, la burrata frullata «*servita tiepida per creare contrasto nel piatto di caldo e freddo*» e qualche foglia di basilico.

Il secondo piatto presentato sono stati i **ravioli caldi e freddi**: difficile da preparare, ma una volta completato il risultato non può che soddisfare. Innanzitutto è stata preparata la pasta fresca («*Per conservarla, meglio metterla in un sacchetto di plastica perchè resta più morbida e umida*»), poi sono stati puliti i gamberi, conservando gusci e teste, questi ultimi fatti rosolare a fuoco alto e poi bolliti per 40 minuti con i pomodori ramati e il prezzemolo. Ultimata la cottura, è stato filtrato il brodo e nel frattempo è stato cotto e frullato il cavolfiore. Il ripieno del raviolo è composto dal branzino: il pesce è stato pulito con un piccolo coltello, «*per sentire meglio quello che si sta facendo*», e poi bollito (massimo mezz'ora). La polpa è stata aggiunta al cavolfiore, «*non troppo per evitare di coprire il gusto del pesce*». Una volta inserito il ripieno, il raviolo è stato chiuso e cotto in abbondante acqua per 4 minuti. Il carpaccio di gamberi è stato usato da "letto" per i ravioli, sopra cui è stato versato il brodo tenuto da parte, la bisque. In questa è stato messo «*tutto lo sporco del gambero, perchè proprio nella testa ci sono i maggiori succhi che danno sapore*». Sul finale è stato messo il sale perchè «*la cottura è lunga e i gamberi lasciano già da soli molti sughi*».



Infine, ecco servito un **trancio di merluzzo con zabaione salato al limone e santoreggia, spinacini novelli, chips di barbabietola e pane alla liquirizia**. Prima è stato preparato il pane con la liquirizia, cotto in forno a listarelle e lasciati raffreddare, una volta sfornati. Poi, è stata presa la barbabietola, è stata affettata e passata nella farina prima di essere fritta nell'olio. Lo

zabaione invece è stato realizzato mettendo a scaldare una pentola d'acqua, nel mentre in una bacinella sono stati uniti sale, pepe e limone. Dopo aver frustato questi ingredienti, sono stati aggiunti il tuorlo d'uovo e l'acqua frizzante, montando con energia. Una volta ben montato, con la bacinella sopra la pentola d'acqua, è stata unita la santoreggia tritata. Una volta preparati questi elementi, in una pentola ben calda, è stato fatto rosolare a fuoco vivo il trancio di merluzzo, poi gli spinacini per pochi secondi. Pesce e verdura sono stati posizionati sul piatto, infine è stato versato lo zabaione.

### **Galleria fotografica di Sabrina Distante**

This entry was posted on Tuesday, May 15th, 2018 at 11:12 am and is filed under [Altre news](#). You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. You can leave a response, or [trackback](#) from your own site.