

LegnanoNews

Le news di Legnano e dell'Alto Milanese

Tripudio di sapori a Capodanno nelle ricette di Tigros

Redazione · Wednesday, December 12th, 2018

Non sembra, ma è già ora di pensare anche al **Cenone di Capodanno**. A dare alcuni consigli, all'ultimo dei **corsi di cucina Tigros** di quest'anno, lo **chef Maurizio Santinon del Ristorante Al Borducan Romantic di Sacromonte**.



Prima ricetta presentata la **terrina di brasato, castagne, prugne secche e carote, con la sua giardiniera di tradizione**: prima di tutto è stato preparato il brodo di carne scottando le ossa e la coda di manzo quasi fino a bruciarle, sfumando il tutto con un bicchiere di brandy e riempiendo la pentola con acqua fredda. La carne è stata lasciata sul fuoco fino a far ridurre il tutto di 2/3. Lo chef è passato poi alla preparazione della gelatina: dopo aver messo a bagno i fogli di colla di pesce in acqua fredda, questi sono stati ammorbiditi, strizzati e messi nel brodo di carne in modo da far sciogliere tutta la colla. A questo punto, la terrina è stata bardata con lo speck e si è cominciato a mettere a strati, fino a riempire la terrina, prima gli sfilacci di manzo, poi le carote, le prugne, la carne e infine le castagne, bagnando ogni strato con la gelatina. Prima di riporre in frigorifero per 24/36 ore, è stata chiusa la bardatura di speck ed è stato posto un peso sopra la terrina per pressare il composto. Per accompagnare il brasato nel piatto lo chef ha preparato la giardiniera: dopo aver tagliato le verdure, le ha messe in una pentola dove stavano bollendo insieme acqua, aceto, vino, sale e zucchero. Fatte cuocere per 10-20 minuti, in base alla consistenza desiderata delle verdure, queste sono state riposte in frigorifero per 24 ore.

Seconda ricetta preparata i tortelli delle feste, ovvero **tortelli di pasta fresca ai 30 tuorli ripieni di cotechino e crema di lenticchie**: farina 00, farina di semola, i 30 tuorli e un uovo intero sono stati impastati fino a raggiungere un impasto omogeneo e liscio. Questo è stato poi lasciato riposare 30 minuti prima di fare le sfoglie dove inserire un cucchiaino di ripieno preparato tritando insieme il cotechino cotto (almeno 2 ore), la panna fresca e il parmigiano. I ravioli sono stati serviti infine sulla crema di lenticchie, preparate scaldandole in una casseruola con un filo d'olio e il brodo vegetale e, una volta calde, frullate nel mixer con altro brodo.

Come secondo piatto invece, lo chef ha consigliato un **petto d'anatra laccato con caramello di arance e crema di patate**. La salsa è stata preparata mettendo in una casseruola lo zucchero e l'aceto e, una volta caramellato, il tutto è stato sfumato con l'elisir del Borducan, è stato aggiunto il succo d'arancia e il fondo di manzo, ottenuto facendo ridurre al minimo il brodo di carne. Una volta pronto il caramello, il petto d'anatra, dal lato della pelle, è stato messo in pentola con del sale e sfumato con un cucchiaino di salsa all'arancio fino a caramellare la pelle. Poi, è stato

aggiunto un mestolo di salsa all'arancio ed è stata terminata la cottura. Il petto è stato fatto riposare su una griglia per 2 minuti e mappato con altra salsa calda.

Galleria fotografica di Sabrina Distante

This entry was posted on Wednesday, December 12th, 2018 at 11:35 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.