

LegnanoNews

Le news di Legnano e dell'Alto Milanese

Ai corsi Tigros il contorno diventa un'opera d'arte

Valeria Arini · Wednesday, May 8th, 2019

Anche **il contorno** può fare la differenza e diventare un'opera d'arte, da gustare e ammirare. Lo ha dimostrato **Alberto Brogginì del "Panorama Golf"** di Varese che al corso di cucina Tigros, di scena il 7 maggio a Castellanza, ha presentato **tre ricette vegetariane**, combinazione perfetta tra gusto, creatività, armonia estetica e cromatica.

✘ A partire dalle **verdure Brulè**, che ricordano i sapori del barbecue senza l'uso della griglia: *«Attraverso l'aiuto di un cannello, strumento sdoganato dai lavori più duri e prestato alla pasticceria, viene data una bruciatura, una ustione velocissima alle verdure: in questo modo – spiega lo chef – si ottiene la sensazione del bruciato esterno, mantenendo la consistenza della verdura come se fosse cruda. Restano inoltre intatti l'aroma e le proprietà delle verdure»*. Con questa tecnica Brogginì ha preparato il primo contorno (**qui la ricetta**) composto da diverse verdure di stagione tagliate e condite con semplici spezie. Si possono "bruciare", zucchine, peperoni, melanzane, ma anche pomodori (ottenendo l'effetto "confit"), taccole e perfino lattuga.

Per vegetariani anche **"Sopra e sotto terra"** il secondo contorno (**qui la ricetta**) composto ✘ da un budino di sedano rapa preparato con panna e uova su una base di olive essiccate e nocciole, arricchito da verdure di stagione come rapanelli e coste. Un piatto piacevole per il palato e anche per gli occhi. Particolare attenzione è stata infatti dedicata all'estetica del piatto e ai colori delle verdure: *«Per esaltare il verde – suggerisce Brogginì – consiglio di mettere in acqua di cottura un pizzico di sale in più e di raffreddare immediatamente le verdure in acqua e ghiaccio: il sale fissa la clorofilla mentre acqua e ghiaccio bloccano la cottura. In questo modo il verde non virerà verso colori spiacevoli da vedere e consistenze non piacevoli alla bocca. Per giallo, rosso e arancio basta mettere un goccio di aceto in acqua di cottura per fare diventare brillante il colore stesso della verdura che si può così abbinare in maniera piacevole»*.

Sfizioso e gustoso anche il terzo contorno **"Al contadin non far sapere"** (**qui la ricetta**) realizzato con una purea verde di piselli, verdure di stagione (agretti, fagiolini, barbabietola) e una salsa terriyaki, leggera e digeribile. Il piatto è stato impreziosito da cilindri di patate fritte.



This entry was posted on Wednesday, May 8th, 2019 at 12:44 pm 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.

