

LegnanoNews

Le news di Legnano e dell'Alto Milanese

Dalla carne alle uova, da Tigros si cuoce tutto a bassa temperatura

Redazione · Thursday, June 6th, 2019

Amare la cucina significa anche dedicarsi alle pietanze per cercare di mantenere sapore e consistenza anche oltre la cottura. E **Davide Brovelli, chef del Il Sole di Ranco**, con la **cottura a bassa temperatura**, a cui ogni giorno dedica il suo lavoro, ha saputo fare di ogni pietanza un piatto prelibato e dal sapore genuino.

Lo ha dimostrato al **corso di cucina Tigros tenutosi al Buongusto di Busto Arsizio** partendo da una ricetta semplice a dirsi, ma che nella pratica ha bisogno di pazienza e precisione: **galatina di coniglio alle olive nere**. Partendo dalla rilegatura del coniglio, la carne è stata avvolta in un panno di lino e legato come un salame assieme ad alcune foglie di gelatina. «*Queste ultime servono per tenere insieme la carne, ma si può anche non mettere*». Il consiglio poi di chef Brovelli è quello di **cuocere a vapore e non nel classico forno**, perché così resta più morbido. La cottura? Sottovuoto si può cuocere nel roner a 68 gradi per 3 ore oppure in acqua sempre a 68 gradi lo stesso tempo, ma stando ovviamente attenti a non far alzare o abbassare troppo la temperatura dell'acqua, che può essere comunque controllata con un termometro. Il coniglio è stato poi servito con peperoni tiepidi e una salsa a base di maionese amalgamata con un purè di olive taggiasche.

Lo stesso discorso vale per il magatello alla base del **vitello tonnato scomposto**, cotto anch'esso per 3 ore a 68 gradi, con l'aggiunta di profumi. **Il vantaggio della cottura sottovuoto è che la carne non perde peso**. Pochi semplici ingredienti di contorno e il piatto è servito.

Una pietanza difficile da cucinare è il petto d'anatra, ma chef Brovelli ha consigliato di precuocerlo a 65 gradi per 30 minuti e metterlo poi in ammollo prima di spadellarlo dalla parte della pelle. In questo modo di otterrà una carne morbida e non al sangue.

Per il **salmone poche con giardiniera di verdura** chef Brovelli ha usato invece un procedimento diverso: marinato con una miscela di ingredienti diversi (come sale, zucchero, pepe, finocchio e ginepro), il salmone è stato fatto affumicare. Una giardiniera di verdure è stata poi posta nel piatto come contorno: la verdura è stata bollita e raffreddata in acqua e ghiaccio prima di essere messa in un vasetto con aceto, acqua e vino. In questo modo si può conservare anche una settimana.

Con le basse temperatura si può cucinare di tutto. Ed ecco infatti che lo chef ha stupito tutti presentando **un uovo cotto a 68 gradi per 20 minuti** e subito messo in acqua e ghiaccio. La consistenza, una volta servito nel piatto, è liquida e abbinata in modo perfetto con verdure croccanti. 

This entry was posted on Thursday, June 6th, 2019 at 2:00 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.