

LegnanoNews

Le news di Legnano e dell'Alto Milanese

Con le mani o nel cartoccio, lo street food conquista i corsisti di Tigros

Redazione · Friday, June 21st, 2019

Buono, sfizioso e comodo da mangiare anche in piedi. Lo **street food**, ovvero il cibo da strada, piace ad ogni età, soprattutto d'estate. E anche giovedì pomeriggio, 20 giugno, al corso di cucina **Tigros di Busto Arsizio** è partito spontaneo l'applauso per le ricette take away preparate dallo chef **Gianmario Carta del Birrificio di Como**.

A partire dal **cartoccio di polpo in tempura con patate**. Un piatto ricco e gustoso che colpisce soprattutto per la sua morbidezza. Il segreto? *«Fare bollire il polpo in pentola per 3 ore – spiega lo chef -. Per ottenere la croccantezza esterna lo abbiamo invece passato nella pastella, realizzata con amido di mais, farina 00 e acqua fredda, e immerso nell'olio bollente fino a doratura completa»*. La pastella va fatta riposare per 30 minuti e i tentacoli vanno lasciati interi per la loro lunghezza. Anche le patate, tagliate precedentemente al coltello, sono state passate nella pastella per renderle più morbide e gustose.

Altro piatto sfizioso, da gustare rigorosamente con le mani, è un evergreen della cucina statunitense: il **Chicken Club Sandwich**. Due strati di sapore in mezzo a tre fette di pane in cassetta (tipo pan carrè) imbottite con insalata iceberg, pomodoro tagliato sottilissimo, maionese fatta in casa, bacon e pollo. In questo caso il pollo è stato precedentemente cotto a vapore (in alternativa può essere avvolto nella carta trasparente) per mezz'ora a 70 gradi. Solo in seguito è stato tagliato a fettine con l'affettatrice e passato per qualche minuto sulla piastra calda: *«In questo modo – spiega lo chef – resta morbido e allo stesso tempo saporito»*.

 Più tradizionale ma anche oggi un must nelle sagre di paese, dove si gusta in piatti di carta all'aria aperta, è il **risotto alla "nostra" birra Roxanne con luganega nostrana**, cavallo di battaglia del locale comasco. Il riso è stato fatto rosolare nell'olio e sfumato con la birra rossa con una gradazione di 5 gradi, prodotta nel birrificio di Como. La cottura è quindi proseguita con il brodo vegetale realizzato con carota, sedano, cipolla e pomodoro. *«Il consiglio è di usare il sale e non il dado – spiega il cuoco – e di aggiungere solo a metà cottura la salsiccia, spellata e tagliata grossolanamente al coltello, e alla fine la cipolla rosolata con il burro»*.

This entry was posted on Friday, June 21st, 2019 at 11:23 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.

