

LegnanoNews

Le news di Legnano e dell'Alto Milanese

Tigros porta l'autunno in tavola tra zucca e patate

Redazione · Thursday, October 11th, 2018

Corso di cucina Tigros al Buongusto di Buguggiate con i sapori di autunno, grazie all'esperienza dello chef, **Giovanni Croce, 1 stella Michelin, del ristorante "La Candida" di Campione.**

Prima ricetta presentata un'**insalata di alici e cime di rapa**: le cime di rapa sono state pulite dividendo gambi, foglie piccole, medie, grandi e le cimette. Gambi e foglie grandi sono state cotte in acqua salata, scolate e frullate per creare una crema, con l'aggiunta di uno spicchio d'aglio, un'acciuga salata e un filo di olio evo. Nel frattempo sono state aperte a libro le alici e sono state panate nella farina di ceci, *«ingrediente che rende il piatto gluten free»* ha spiegato lo chef. Le alici, a questo punto, sono state fritte, mentre le foglie piccole e medie delle cime di rapa sono state condite con peperoncino fresco tagliato a rondelle, olio, fior di sale e succo di limone. Infine, in una padella con uno spicchio di aglio, sono state saltate le foglie delle cime di rapa e le cimette. Il piatto è stato composto iniziando dalla crema di cime di rapa e a seguire le foglie di insalata, le alici, le cimette e le foglie passate in padella.

Lo chef ha poi preparato gli **gnocchi di patate ripieni al gorgonzola, noci e liquirizia**: per prima cosa, le patate, *«preferibilmente della stessa grandezza per dare a tutte una cottura omogenea»*, sono state avvolte in carta stagnola e adagiate su una teglia con sale grosso, poi cotte in forno a 180 gradi per 40 minuti. Una volta cotte sono state pelate e schiacciate, prima di essere impastate insieme al sale, le uova e la farina, aggiunta quest'ultima poco per volta. Con un kg di patate sono stati usati 200 grammi di farina, un uovo intero e due tuorli. Ottenuto l'impasto, sono stati formati gli gnocchi, poi riempiti con un pezzetto di gorgonzola e chiusi bene per evitare che il formaggio fuoriuscisse. Gli gnocchi sono stati cotti e passati in padella con burro e salvia prima di essere impiattati sopra ad una spennellata di estratto di carne sciolto in acqua calda, una grattugiata di liquirizia a tronchetti e le noci precedentemente tostate in forno a 165 gradi per 8 minuti. *«Bisogna bene sentire il sapore della patata e del gorgonzola in questo piatto»* ha sottolineato lo chef.

E per finire ecco il dessert: una **tartelletta di zucca, arancia e cannella**, *«una ricetta semplice che si può fare a casa in qualunque momento»*. Per la pasta frolla è stato fatto ammorbidire il burro per 15 minuti a temperatura ambiente, mentre a parte è stata lavorata con le mani la farina insieme allo zucchero, le uova, la scorza grattugiata di un'arancia e la cannella in polvere. Al composto è stato poi aggiunto il burro fino ad ottenere un composto omogeneo. L'impasto è stato coperto con la pellicola trasparente e lasciato riposare. Per preparare il ripieno invece, la zucca è stata cotta in forno preriscaldato per 30 minuti a 180 gradi e lasciata raffreddare. Con l'aiuto di un

mixer a immersione, sono state frullate la zucca, la panna, il succo e gli spicchi di arancia, lo zucchero, un tuorlo e un uovo intero. Una volta pronti sia impasto sia ripieno, sono stati imburrati e infarinati alcuni stampi e stesa la pasta frolla che è stata cotta a 175 gradi per 8 minuti circa. Una volta sfornata, è stato versato il ripieno ed è stata di nuovo infornata per altri 8-10 minuti a 175 gradi. «*L'ideale sarebbe servire la tartelletta ancora tiepida*» consiglia che Croce.

This entry was posted on Thursday, October 11th, 2018 at 2:08 pm and is filed under [Varesotto](#). You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. You can leave a response, or [trackback](#) from your own site.