

LegnanoNews

Le news di Legnano e dell'Alto Milanese

Da Tigros presentate tre ricette per il pranzo di Natale

Valeria Arini · Tuesday, November 27th, 2018

Natale si avvicina e al Tigros di **Solbiate Arno** e **Venanzio Pedrinelli** del ristorante "**Da Venanzio**" ha presentato tre gustose ricette per un pranzo raffinato senza trascurare la tradizione.

❌ Come primo piatto è stata presentata una **capesanta dorata su vellutata di lattuga**. Le capesante sono state pulite, separate dal corallo e passate due minuti per lato in una padella con olio caldo *«ottenendo una doratura senza stracuocere il prodotto»*, mentre il corallo è stato fatto passare nella farina di semola e poi fritto. Per la vellutata sono state fatte appassire la cipolla e la patata, tagliate a mano a listarelle fini, con poco olio ed è stato aggiunto il brodo vegetale. A parte è stata fatta bollire l'acqua salata dove sono state immerse e scottate per 15-20 secondi le foglie di lattuga. Una volta scolate e lasciate raffreddare in acqua e ghiaccio sono state unite alla base di cipolla e patate. La vellutata, ottenuta con il frullatore ad immersione, è stata impiattata come base per la capesanta: il piatto è stato decorato con chicchi di melograno, erba cipollina e rapanello. E' possibile abbinare le capesante anche ad una vellutata di zucchine o di altre verdure, a seconda della stagione. *«Per comodità – ha consigliato lo chef – è possibile preparare la vellutata la sera prima in modo da non avere tutto il lavoro da fare la mattina di Natale»*. **QUI LA RICETTA COMPLETA**

Come seconda ricetta sono stati presentati gli **gnocchi di castagne al teleggio di grotta**. Per la salsa è stato prima scaldato il teleggio a bagnomaria il teleggio insieme alla panna a bagnomaria in modo da ottenere una crema. Per gli gnocchi sono state schiacciate le patate, disposte (tiepide) su una spianatoia. E' stato creato un incavo centrale, messo il sale e una grattugiata di noce moscata, è stata unita la farina, 00 (100 granni) e di castagne (200 grammi), e l'uovo, quest'ultimo per dare consistenza all'impasto. Il consiglio dello chef è quello di scegliere patate gialle da purè che *«più sono brutte, grandi e terrose all'esterno, più sono buone»*. Un accorgimento anche sulla lavorazione: *«Meno si lavora l'impasto, meglio è. La patata deve essere tiepida e la cottura veloce»*. **QUI LA RICETTA COMPLETA.**

❌ Come terza ricetta è stato preparato il **cappone ruspante ripieno cal forno**. Per il ripieno sono state tritate cipolla e sedano, poi messi a scolare per privarli dell'acqua. In una ciotola capiente è stato messo il burro a pomata, aggiunto il trito di cipolla e sedano, il pane a toast grattugiato e setacciato, aggiunte le erbe aromatiche, il sale e il pepe. Sul tagliere è stato posizionato il cappone a farfalla, *«con cosce e ali per mantenerlo integro»*, salato, pepato e ricoperto del ripieno precedentemente preparato. Quindi sono state aggiunti la salsiccia a pezzetti, le prugne e le castagne. Il cappone è stato richiuso con lo spago, messo in padella con olio, poco

burro, un rametto di rosmarino, uno spicchio d'aglio in camicia, e fatto rosolare e flambare con il cognac. Quindi è stato cotto in forno a 180 gradi per due ore, mantenendolo ogni tanto idratato con la puccia prodotta. La carne è stata accompagnata da un contorno di patate e castagne, con aggiunta di succhi di arancia, limone e miele e da una salsa realizzata prelevando il fondo di cottura del cappone, filtrato e fatto restringere con un po di roux e con l'aggiunta di panna. Anche questo piatto può essere preparato il giorno prima e tagliato la mattina di Natale. **[QUI LA RICETTA COMPLETA.](#)**

Galleria a cura di Sabrina Distante

This entry was posted on Tuesday, November 27th, 2018 at 5:00 am 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.