

LegnanoNews

Le news di Legnano e dell'Alto Milanese

Verde, al topinambur o piccante, la salsa è regina dei piatti ai corsi Tigros

Marco Tajè · Wednesday, November 6th, 2019

A base di topinambur, piccante o verde. **Le salse**, in qualsiasi colore e versione, sono sempre un'esplosione di gusto in grado di esaltare il piatto che le accompagna. Al Buongusto di Gerenzano lo **chef Alberto Emoli** del ristorante "**I Poeti del Gusto**" di Saronno ha presentato ai corsisti di Tigros tre ricette che spaziano dalla tradizione piemontese ad una specialità importata dal centro America ma tutte perfette per impreziosire carne e pesce.

MONDEGHILI FRITTI CON SALSA VERDE

Se siete in cerca di una versione più sfiziosa del classico bollito con la salsa verde, ecco a voi i mondeghili fritti con salsa verde. Si tratta di polpettine di "recupero" a base di carne, preparate con il cappello del prete già precedentemente bollito e poi macinato, bologna, uovo crudo e Grana Padano. Le polpette, leggermente schiacciate, infarinate passate nell'uovo sbattuto e impanate, sono state poi fritte in olio di semi.

Per esaltarne il gusto, le polpette sono state poi abbinate alla salsa verde. Un classico della cucina piemontese che ogni casalinga prepara a modo suo, «*come è giusto che sia*», ha premesso lo chef che ha presentato la sua versione frullando insieme prezzemolo, aglio, acciughe sott'olio, pane raffermo, olio extravergine di oliva, sale e pepe e aceto bianco di vino. Quest'ultimo può essere sostituito con qualche capperone in aceto che aiuta a dare ancora più gusto alla salsa. Il consiglio del cuoco è di preparare la salsa il giorno prima per il giorno dopo perché come tutti i piatti della tradizione se lasciati a riposare risultano più gustosi e interessanti. **[QUI LA RICETTA COMPLETA](#)**

ROAST BEEF DI SCOTTONA SU CREMA DI TOPINAMBUR E ACCIUGHE

Al roast beef di scottona è stata abbinata una salsa molto delicata e cremosa a base di topinambur, tubero dal sapore di patata e carciofo.

Per prepararla lo chef ha tostato l'aglio con olio extravergine di oliva in una padella, unito il topinambur con le patate, pelate e tagliate a pezzi, irrorate poi con il brodo, meglio se vegetale, e

ha portato a cottura il tutto per 45 minuti circa. Una volta cotto il composto è stato frullato unendo le acciughe e aggiustando a piacimento con sale e pepe. Il roastbeef è stato affettato in fette sottili e servito con la crema calda di guarnizione. Importante per questo tipo di salse l'uso delle patate che funzionano da legante e rendono cremosa la salsa. [QUI LA RICETTA COMPLETA](#)



CODE DI GAMBERI CROCCANTI CON SALSA CASSERA

Importata dal centro america, la terza ricetta è dai sapori decisamente più esotici con una nota di piccante che dà movimento al piatto. Per prepararla sono state pulite le code di gamberi, privandole del carapace e del budello, facendo però attenzione a lasciare la coda attaccata, passate in una pastella densa realizzata con farina bianca e acqua gasata fredda e immerse nella farina di mais per poi essere fritte in olio di semi.

Per la salsa è stata fatta tostare la cipolla in olio extra vergine di oliva, sono stati uniti i peperoni, il peperoncino (quantità a proprio gusto) e la polpa di pomodori. Gli ingredienti sono stati cotti per 10 minuti circa aggiustando di sale e pepe. I gamberi sono stati serviti caldi con la salsa in accompagnamento. [QUI LA RICETTA COMPLETA](#)

I POETI DEL GUSTO

Se per lo Chef Alberto il ristorante è l'occasione per dare sfogo a tutta la sua fantasia, e per dare risalto alle migliori materie prime, per Roberto, il sommelier, è la realizzazione di un sogno. I Poeti del Gusto fa rivivere i piatti dei ricordi e i profumi dell'infanzia. Ecco quindi che una cena diventa un appuntamento, dove il cibo, il vino e la cultura nascono da un passato che è presente ed è futuro.

Mercoledì 6 novembre 2019 dalle 17.00 alle 19.00

Buongusto di Gerenzano Via Carducci, 21

Chef Alberto Emoli I Poeti del Gusto Saronno (VA)

QUI PER TUTTI I CORSI TIGROS

This entry was posted on Wednesday, November 6th, 2019 at 10:04 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.