

LegnanoNews

Le news di Legnano e dell'Alto Milanese

Dall'ossobuco alla rustisciada, da Tigros trionfano i piatti della tradizione

Marco Tajè · Wednesday, November 20th, 2019

La **carne della tradizione** protagonista ai **corsi di cucina Tigros**. Lo **chef Oriano Cachero** del ristorante **Osteria Il Passerotto di Saronno** ha presentato tre ricette della tradizione lombarda che hanno fatto scattare l'applauso tra i corsisti del Buongusto di Gerenzano. Tre piatti dai sapori antichi eseguiti con grande maestria dal cuoco che ha elargito consigli utili per renderli ancora più gustosi.



OSSOBUCHI IN GREMOLADA CON RISOTTO ALLA MILANESE

Piatto della tradizione per eccellenza, l'ossobuco con gremolada è stato abbinato al risotto allo zafferano, «*la morte sua*», anche se, ha precisato lo chef, è possibile scegliere come alternativa anche un purè di patate.

Come si tramanda da generazione in generazione – Pellegrino Artusi decodifica l'ossobuco alla milanese già nel 1800 – la carne è stata infarinata e fatta rosolare in una padella con olio e poi spostata in una teglia, dove precedentemente sono state fatte soffriggere le verdure (carota, sedano e cipolla), l'aglio tritato con olio e burro, le foglie di alloro, la salvia e il rosmarino tritati. Lo chef consiglia di prestare molta cura nel mettere le verdure rosolate sopra la carne. Dopo avere bagnato il tutto con vino bianco, sono stati aggiunti i pomodori pelati passati al passaverdure. Gli ossibuchi, coperti con il brodo, sono stati poi cotti in forno a 200° per circa 1 ora.

Ed ecco che poco prima del termine della cottura è stata **aggiunta la gremolada**, ingrediente essenziale per **esaltare il gusto dell'ossobuco**. Per prepararla lo chef ha tritato finemente le scorze di limone, la salvia e il rosmarino. Meglio evitare l'aglio, se non gradito, e il prezzemolo perchè andrebbe a bagnare gli altri ingredienti se non servito nell'immediato. L'ossobuco è un piatto pratico da preparare anche la sera prima per il pranzo del giorno dopo.

SCOTTONA ALLA CALIFORNIA CON SFORMATO DI PATATE E ZUCCA



Di più lunga preparazione, la scottona alla califonia, un piatto molto gustoso e delicato.

Prima di immergerlo in pentola il codone di manzo è stato lardellato (con un attrezzo apposito) con la pancetta tagliata a striscioline. In una pentola è stata soffritta la cipolla tagliata a fettine sottili con olio e burro e aggiunti i chiodi di garofano schiacciati e le foglie di alloro. Il manzo leggermente infarinato è stato bagnato poi con l'aceto, salato, pepato e cotto a fuoco forte per pochi minuti. E' stato poi aggiunto il latte e portato ad ebollizione. La carne è stata cotta a fiamma bassa per quasi due ore aggiungendo uno o due mestoli di brodo. Al termine della cottura la salsa è stata frullata e passata in un colino per renderla più omogenea. In abbinamento è stato preparato un tortino di patate e zucca.

RUSTISCIADA ALLA MILANESE CON MORBIDELLE DI PATATE GIALLE E VIOLA

Decisamente più veloce e pratica da preparare è invece la Rustisciada, piatto povero (ma non di gusto) della tradizione milanese.

Gli ingredienti principi sono la salsiccia – tagliata a pezzi e lasciata con la pelle per ottenere una maggiore croccantezza – e la lonza di maiale che deve essere tagliata a fette molto fini. In una padella è stata fatta rosolare a fuoco vivo la cipolla tagliata a fettine grossolane con olio e burro ed stata aggiunta, poco alla volta, la spalla leggermente infarinata. La salsiccia, sgrassata precedentemente con un filo d'olio in un'altra padella, è stata aggiunta in seguito. Dopo avere bagnato la carne con vino bianco, è stata aggiunta la passata di pomodoro – sempre meglio i pelati – e un cucchiaio di brodo. La carne è stata quindi fatta cuocere per 30 minuti.

This entry was posted on Wednesday, November 20th, 2019 at 5:54 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.