

# LegnanoNews

Le news di Legnano e dell'Alto Milanese

## Al Tigros, menù per la festa della mamma firmato Fabio Sauli

Redazione · Wednesday, May 4th, 2016

Piatti freschi e rigorosamente di pesce in tavolo per la festa della mamma: parola di Fabio Sauli. Lo chef, proprietario de "La locanda del chierichetto", è stato ospite al corso di cucina del Tigros a Solbiate Arno. Tre i piatti proposti da Sauli, cominciando da un **salmone marinato all'aneto con salsa alla crema acida**.



Si prende quindi il salmone già pulito e diviso in tranci e con la pinzetta si eliminano le spine. In una teglia riponiamo una miscela di sale grosso (più facile da levare dopo), zucchero, pepe e aneto e ci adagiamo sopra il pesce che poi ricopriamo bene con il sale altrimenti resterà crudo. «*Con una sprumuta di arancia poi, lo lasciamo marinare in frigorifero per almeno 24 ore. Una volta tolto dal frigo, il salmone avrà cambiato colore e perso acqua: si toglie quindi il sale, o con una palettina o sotto l'acqua corrente, e si taglia a coltello il trancio*» ha spiegato Sauli. Prepariamo poi la salsina di accompagnamento con panna fresca, un pochino di pepe grattugiato al momento, sale fino e succo di limone «*per rendere acidula e cremosa la crema*». Impiattare infine, accompagnando il salmone con valeriana: «*le insalata anche se acquistiamo buste già lavate, sempre meglio dare una sciacquata*». Il salmone si può, volendo, tagliare in piccoli cubetti per preparare una tartare. «*Possiamo poi usare qualsiasi tipo di pesce, in cucina bisogna essere alternativi, è il modo di preparare che bisogna cambiare*».



Si passa poi al piatto successivo: **hamburger di tonno**. Tagliare il tonno a pezzettini e mescolarlo con capperi, acciughe, sale, pepe, basilico e olio extravergine. Creare poi gli hamburger, pressando bene il pesce, che poi «*metteremo in freezer per far indurire la parte estera e facilitare la cottura*». Tostare e caramellare una cipolla tritata, aggiungere aceto di vino bianco, «*per fare una sorta di agrodolce*».

In una casseruola fare ridurre a fuoco lento il pomodoro, l'aceto e lo zucchero, passarli con il frullatore ad immersione e lasciare raffreddare la salsa ottenuta, «*una specie di ketchup artigianale*». Gli hamburger di tonno intanto dovranno essere cotti in una padella bene calda, «*in cucina le temperature devono sempre essere ben calde*», invece il bacon andrà passato in forno a 80 gradi per un'ora e tostato in padella. Infine, con qualsiasi tipo di pane, da tostare con burro, elaboriamo il piatto con hamburger di tonno, pane, pomodoro, insalata (misticanza), cipolla e bacon, accompagnando il panino con la salsina. «*Oggi abbiamo preparato un hamburger, ma avremmo potuto fare tante cose, come una pasta o la tartare. Potevamo usare anche il salmone per*

*questo piatto o mettere il cetriolo nel panino».*



Preparati infine **gnocchi di patate e olive con totanetti e pomodorini al basilico**: dopo aver cotto per bene in acqua salata le patate con la pelle, «perchè la pelle ci permette di proteggere le patate», le passiamo e lasciamo raffreddare il tutto per poi aggiungerci il patè di olive, il parmigiano, un uovo e il sale. Amalgamare e rendere compatto l'impasto per produrre poi i gnocchetti, cercando di dargli una forma rettangolare e rotonda.

Prendere poi i calamari, pulirli e tagliarli finemente, per rosolarli poi insieme ai pomodorini tagliati e l'aglio, «*volendo ci starebbe anche un pizzico di peperoncino*». Aggiustare poi con sale, pepe e basilico e cuocere per circa 4 minuti a fuoco vivo. Dopo aver cotto gli gnocchi, scolarli direttamente nella padella con il condimento, aggiungere un filo d'olivo extravergine di oliva e servire caldi. «*Anche qui, noi abbiamo messo il patè di olive, ma gli gnocchi, per esempio, li potevamo anche fare con peperoni, spinaci o barbabietola*» ha concluso lo chef.

This entry was posted on Wednesday, May 4th, 2016 at 3:00 pm and is filed under [Cronaca](#), [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.