

LegnanoNews

Le news di Legnano e dell'Alto Milanese

Luigi Pavanello al Tigros presenta sfiziosi antipasti

Redazione · Tuesday, June 7th, 2016

Un antipasto sfizioso per cominciare bene a tavola: al Tigros di Solbiate Arno **Luigino Pavanello**, **insieme ad Ileana Nassi**, soci alla **Locanda Pozzetto di Laveno Mombello** hanno proposto ricette veloci nella preparazione, ma dal risultato gustoso e delicato.



La prima ricetta proposta è stata: **tortino di ricotta di pecora con fiori di zucca**, servito su un letto di fagiolini. *«Meglio mettere a scolare la ricotta un'oretta prima per farle perdere il siero, così da rendere il piatto più compatto ed omogeneo»* ha subito suggerito Pavanello. In una ciotola poi mettere la ricotta, il curry (a seconda dei gusti), sale, uova, una grattugiata di limone e olio. *«E' un piatto molto semplice, fresco»*. Far saltare intanto nell'olio i fagiolini già cotti in acqua. Disporre i fiori di zucca aprendoli nello stampino e ricoprendo i buchi. Dentro poi sarà messa la ricotta di pecora lavorata con l'aggiunta anche del parmigiano. Infine infornare il tortino per 15-20 minuti. Tolto dal forno si metteranno sotto i fagiolini e sopra viene rivoltato lo stampino. *«Per completare ci potrebbe stare anche una fogliolina di maggiorana»*.



Passiamo allora alla seconda ricetta: **gamberi "alla catalana" con mango e taccole in cialda**. *«E' una versione modificata, senza cipolle, ma più leggera con il mango. Importante poi è la qualità del parmigiano grattugiato che si adopera per fare il cestino»*. Il dischetto di formaggio è stato infornato a 200 gradi per farlo sciogliere e, una volta tolto dal forno, con un bicchiere Pavanello lo ha reso a forma di cialda. Sono stati poi gusciati e lavati i gamberi, sbollentati in acqua salata e aromatizzati con succo di limone. Scottati anche i piattoni che sono stati poi messi in una terrina con il mango tagliato a cubetti. Al tutto sono stati infine aggiunti i gamberi e si è condito con olio, sale, pepe e limone, *«e per chi gradisce anche il peperoncino»*. Il piatto è stato composto adagiando i gamberi, i piattoni e il mango nella cialda. *«E' possibile anche usare un altro tipo di frutta ma l'ideale sarebbe quella esotica, preferendo quella di colore giallo»*



Pavanello ha presentato infine **calamari ripieni su vellutata di cannellini con pane croccante**. Per la vellutata i cannellini sono stati cotti e passati con il frullatore insieme a olio, uovo e maggiorana per aromatizzarli. *«Si possono eventualmente poi passare con un colino per evitare grumi e rendere la crema più cremosa»*. Per il pane invece è stato tagliato a pezzetti il pan carrè e fatto saltare in padella. Per il ripieno i ciuffi dei calamari sono stati saltati in padella con capperi,

acciughe, grana e una patata tagliata a pezzetti. Il composto è stato passato con il frullatore. Riempiti infine i calamari, chiusi con uno stuzzicante lungo e messi a friggere in padella per 20 minuti. *«Non vanno riempiti tantissimo perché il calamaro si restringe nella cottura. Volendo si possono anche fare in forno, coprendo la placca con carta stagnola, per 20 minuti a 170 gradi».* Una volta pronti, sono stati impiattati sopra la purea di cannellini con la "puccia" rimasta in padella. Qualche pezzetto di pane et voilà, il piatto è pronto.

This entry was posted on Tuesday, June 7th, 2016 at 10:00 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.