

LegnanoNews

Le news di Legnano e dell'Alto Milanese

I corsi di Tigros ripartono dai sapori della carne

Redazione · Tuesday, September 27th, 2016

La carne secondo le stagioni: Giordano Ricevuti, ospite al Tigros di Busto Arsizio per inaugurare i corsi di cucina autunnali, ha lavorato con diverse tecniche manzo, lonza e tacchino, presentando **piatti dal sapore delicato**, come quelli che ogni giorno prepara nella cucina della **Tenuta dell'Annunziata** ad Ugiate Trevano (Co). **Con lui Stefania, cliente affezionata dei corsi di cucina**, selezionata per cucinare con il cuoco.

Prima ricetta elaborata da Ricevuti il **manzo scottato alla griglia con radicchio tardivo**,  **petali di grana, pomodorini confit e olio al basilico**: presi 300 gr di carne, si eliminano le cartilagini e si taglia a strisce la carne. Condire con sale e pepe, *«ma anche con erbe a piacimento»*. Passare poi alla griglia e cuocere entrambi i lati per due minuti. Una volta cotta, la carne va avvolta stretta in una pellicola e messa in una bacinella piena di ghiaccio per 3 minuti, *«per creare uno shock termico e mantenere alta la qualità della carne. Importante in cucina, infatti, rispettare tutte le tecniche di igiene»*. Presi i pomodorini (100 gr), disporli sulla carta forno e zuccherarli, prima di cuocerli per un'ora in forno a 60 gradi. *«Si possono usare anche altre verdure, ma il pomodoro è quello che si presta meglio»*. Per completare poi il piatto, tagliare il radicchio (200 gr) e i petali di grana (50 gr) e friggere le foglie di basilico nell'olio a 120 gradi, *«fino a completa cristallizzazione e croccantezza della foglia. Questo si può fare con tutto quello che è verde, in base all'uso che dovete farne. L'olio poi si può riutilizzare»*.

Passare infine all'impiattamento: tagliare la carne con un taglio particolare alla giapponese, molto fine. Posizionare le fettine con il radicchio e il grana, dando movimento nella composizione. Mettere poi i pomodori, il basilico e un filo d'olio. *«Il piatto é completato, molto semplice. Le verdure si possono anche cambiare, importante è la materia prima che deve essere eccellente. In cucina, questo è importante, non bisogna cercare prodotti troppo complicati»* ha ricordato Giordano Ricevuti.

 Dagli ingredienti semplici anche la seconda ricetta che ha visto in tavola uno **spezzato di maiale con Rosti di patate al rosmarino**: *«Questa è una ricetta che richiede più tempo per l'abbattimento della carne, ma in questo modo la rendiamo più morbida e dietetica»*.

Alla lonza (600 gr), tagliata a cubetti, va creata una fessura al centro, dove poi inserire una strisciolina di lardo (100 gr). *«Per facilitare il lavoro, congelare i bastoncini di lardo prima di inserirli»*. Condire la carne, infarinarla e farla rosolare in padella con olio sfumando con il vino, poi abbattere la lonza a +3°. Intanto dorare le cipolle (400 gr), a pezzetti e condire con olio, sale, pepe e zucchero. Abbattere anche queste a +3°. Nella padella dove è stata cotta la carne, ridurre il

vino bianco per far stemperare il concentrato di pomodoro (150 gr) e poi abbattere il tutto a +3°. Presa una busta, inserire la carne, le cipolle e la riduzione con il pomodoro, confezionando il tutto sottovuoto per poi farlo cuocere 66° per 24 ore e abbattere a +3°.

Si passa infine a preparare i Rosti di patate: le patate, pelate e grattugiate, devono essere  condite con poco sale e pepe e aghi di rosmarino tritati. In una padella con olio o burro chiarificato, immergere uno strato omogeneo e sottile; dorare da entrambe le parti. Togliere poi i dischi dalla padella e disporli su un piatto ancora ben caldi.

Estrarre infine il contenuto della busta, separando la carne dal fondo di cottura con le cipolle, da ridurre a parte fino a farlo mantecare. Aggiungere poi i dadi di carne, facendoli scaldare a fuoco dolce, coprendoli con il sugo. Sopra ciascun Rosti, mettere un mucchietto di cipolle e un dado di carne. *«Anche questo piatto è completato. Si sarebbe potuto usare anche il carciofo al posto della cipolla, oppure mettere la senape, a seconda dei gusti. Le varianti possono essere molte. Un piatto da preparare con largo anticipo: se si invitano ospiti a cena si potrà così stare a tavola senza il pensiero di cucinare al momento, proprio perchè il piatto sarà già pronto»*, ha sottolineato lo chef.

 Per concludere, Ricevuti ha preparato un **tacchino alle erbe con pane allo zafferano croccante e crema di peperoni**. Per cominciare, unire in un pentolino il Vermut (1 dl), 50 grammi di acqua, 5 di sale, 4 di zucchero e mezzo grammo di salnitro. Far cuocere per 5 minuti e abbattere a +3°. Iniettare con una grossa siringa la marinata in quanti più punti possibile del tacchino, da mettere poi sotto vuoto per lasciarlo riposare. Trascorse 12 ore, passare la carne nelle erbe e cuocere sottovuoto a 60° per 6 ore; abbattere poi a +3°.

Per preparare i panini, in una ciotola stemperare il lievito nel latte tiepido (40 gr), disporre la farina (250 gr) e aggiungere l'acqua, lo zafferano e la cipolla. Impastare bene e lasciar lievitare per due ore. *«Una volta decisa la forma da dare ai nostri panini»*, spolverare con semi di sesamo e cuocerli a vapore a 60 gradi per 10 minuti: *«I panini avranno così una consistenza morbida: ci possiamo inserire anche cipolla disidratata per aromatizzarli»*.

Per la crema di peperoni (1 giallo e 1 rosso), porre in forma a 200° i peperoni per 20 minuti,  poi metterli in un sacchetto a riposare prima di pelarli. In una casseruola con la cipolla appassita e un cucchiaino d'olio, riporre a cuocere per 5 minuti. Frullare poi il tutto ottenendo una crema.

Per fare le cialde di grana invece, *«si può usare formaggio fresco di grattugia o quello in sacchetto perché ha l'umidità che serve per tenere insieme la cialda»*. Mettere il formaggio in una padella con olio, poi, una volta composta la cialda, inserirla in forno a 200 gradi per qualche minuto.

Si può così passare a preparare il piatto, tagliando i panini e inserendovi tutti gli ingredienti preparati fino ad ora: la cialda di grana, le fettine di tacchino e la crema di peperoni, *«che può anche essere di funghi, spinaci o altra verdura a piacimento»*.

This entry was posted on Tuesday, September 27th, 2016 at 5:00 pm and is filed under [Cronaca](#). You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. You can leave a response, or [trackback](#) from your own site.

