

LegnanoNews

Le news di Legnano e dell'Alto Milanese

Davide Brovelli porta i legumi in tavola al Tigros

Redazione · Thursday, October 27th, 2016

Legumi in tavola al Tigros di Busto Arsizio con la cucina di **Davide Brovelli, Stella Michelin chef a Il Sole di Ranco** sul Lago Maggiore. Insieme alla "Sous Chef" **Piera Merlo**, cliente fedele ai prodotti Tigros, Brovelli ha preparato tre piatti usando ceci, lenticchie e fagioli.

Innanzitutto ha preparato un **"pan brioche agli spinaci"** per accompagnare i diversi piatti: ha  iniziato dall'impasto con la farina di farro (1 kg), il latte a temperatura ambiente (200 gr), le uova (200 gr), gli spinaci tritati finemente e sbollentati in precedenza (300 gr), il lievito compresso (40 gr). A metà impasto ha aggiunto lo zucchero (100 gr), il sale (25 gr) e il burro morbido (200 gr). *«L'impasto deve essere liscio e stendibile, servirsi di una frusta per stemperare bene le uova con lo zucchero. Cercate poi di non incorporare troppo liquido nell'impasto»* il suo consiglio. Una volta fatto, l'impasto è stato lasciato riposare avvolto in una pellicola, mentre una volta pronto, sono stati utilizzati stampi per plumcake per dare la forma al pan brioche. Dopo aver dorato l'impasto con un uovo, è stato infine infornato a 200 gradi.

 La seconda ricetta sono stati i **"falafel su salsa alla zucca"**: Brovelli ha portato i ceci (250 gr) già lasciati in ammollo 24 ore e cotti in abbondante acqua salata insaporita con sedano e cipolla. Al Tigros li ha poi frullati insieme con uno spicchio d'aglio, mezza cipolla tritata, mezzo cucchiaino di cumino e un filo d'olio. Una volta aggiustato con sale e pepe e aver reso il composto morbido (il pan grattato può aiutare in questo caso), lo chef ha aggiunto aggiunto il prezzemolo tritato (2 cucchiaini) e ha fritto l'impasto a palline in abbondante olio di semi.

Per la salsa alla zucca da accompagnamento ha poi rosolato lo scalogno tagliato fine, ha aggiunto la zucca tagliata a pezzettoni per farla scottare leggermente e dopo aver sfumato con un mestolo di vino bianco, ha lasciato evaporare. Una volta cotta completamente, la zucca è stata passata nel mixer, rimessa sul fuoco e cotta ancora per rendere più densa la crema. *«Il condimento usarto è stato minimo, meglio salare poco alla partenza e aggiungere dopo. Se si vuole aggiungere il bicarbonato, questo aiuta nella digestione dei legumi».*

Dai ceci ai fagioli, brovelli ha portato in tavola a Tigros un piatto di **"fregola cozze e fagioli"**:  le cozze (1 kg) sono state lavate e pulite togliendo la barbetta che esce dalle valve. Tritato mezzo mazzo di prezzemolo, un aglio e il peperoncino fresco *«senza i semi possibilmente»*, è stato soffritto tutto in padella, facendo rosolare a fiamma viva con le cozze, Dopo aver sfumato con vino bianco, è stato lasciato evaporare e la cottura è continuata finché i molluschi non si sono aperti. L'acqua di cottura delle cozze è stata filtrata per togliere le impurità e poi allungata per ottenere il brodo di cottura. *«Cerchiamo di non fare asciugare troppo le cozze – ha detto Brovelli -. Bastano*

3-4 minuti di cottura».

Successivamente sono stati tritati e soffritti mezzo scalogno, «*più delicato della cipolla*», mezzo gambo di sedano e l'aglio. Sono stati poi aggiunti i fagioli (200 gr), già reidratati in acqua per 12 ore, e la passata di pomodoro (40 gr), infine il brodo di cottura. Dopo aver cotto il tutto a fuoco lento per un'ora circa, una parte dei fagioli è stata frullata e aggiunti alle cozze con la fregola (250 gr) e agli altri fagioli interi. Prima di servire, Brovelli ha lasciato ancora cuocere per 20 minuti.

✘ Infine, è stata presentata la ricetta di "**hamburger di lenticchie, funghi tritati, spuma di patate e timo**": le lenticchie (400 gr) sono state cotte in acqua con sedano, carote, cipolle e aglio. Le patate (200 gr) sono state pelate e cucinate in abbondante acqua salata. Una volta cotte, è stato frullato il tutto con panna (200 gr) e latte (100 gr) e conservato in frigo per 24 ore dentro un sifone. Le lenticchie e le verdure sono state poi scolate, quindi unite al pan grattato fin che non è stato ottenuto un composto asciutto e facile da «*lavorare con le mani, le lenticchie si devono proprio spappolare*» ha sottolineato Brovelli. Gli hamburger creati sono stati cotti in padella, mentre in un'altra è stato scaldato l'olio con lo scalogno, i porcini tagliati alla julienne e bagnati poi con il vino bianco una volta che l'olio si è riassorbito. Quando anche il vino è evaporato, il composto è stato cosparso di prezzemolo e servito insieme agli hamburger.

This entry was posted on Thursday, October 27th, 2016 at 6:13 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.