

LegnanoNews

Le news di Legnano e dell'Alto Milanese

Dal cappone al crumble di mele, da Tigros le ricette di Natale

Marco Tajè · Friday, November 29th, 2019

Freschezza, morbidezza, croccantezza e gusto. C'è tutto questo nel **menù di Natale** presentato dallo **chef Vittorio Tarantola**, del **ristorante Tarantola di Appiano Gentile** che giovedì 28 novembre ha conquistato i corsisti del **Buongusto Tigros di Busto Arsizio**. Tre ricette – dal primo al dolce – grandi classici delle festività cucinate con tecniche che valorizzano le materie prime scelte secondo stagione, con sapienza e ricercatezza.

Ravioli di pasta fresca con zucca, bietole, caprino, nocciole e note di rosmarino

I ravioli alla zucca con bietole e caprino presentate come primo sono stati realizzati con una pasta fresca molto sottile, in modo – ha spiegato lo chef – da esaltare gli ingredienti ed evitare di appesantire il piatto. Il consiglio è di fare riposare l'impasto, realizzato con farina e uova, almeno mezzora, prima di stenderlo finemente. Per il ripieno è stata cotta la zucca in forno (160°gradi per un'ora circa) e sono state scottate le erbe, fatte poi raffreddate in acqua e ghiaccio per preservarne il colore. Queste ultime sono state poi aggiunte alla zucca schiacciata, regolata di sale e pepe.

Il ripieno, inserito in un sac a poche, è stato poi distribuirlo ad intervalli regolari sulla superficie della pasta per formare i ravioli. E' stato poi fatto frullare il caprino in un mixer con l'aggiunta di pochissima panna e un pizzico di sale.

Per il ristretto di carne sono state invece usate le ossa del cappone, rosolate in forno con olio d'oliva per un'ora circa a 180°C e. Le ossa sono state aggiunte al mix di verdure, precedentemente brasate con un filo d'olio in forno, e fatte sobbollire per almeno 4 ore. Le erbe aromatiche sono state aggiunte nell'ultimo quarto d'ora. Il piatto è stato composto stendendo la crema di caprino sul fondo, i ravioli al centro sono stati e sopra il ristretto di carne: il tutto è stato cosparso con delle nocciole tostate che creano un contrasto dolce salato piacevole al palato.

Cubo di cappone con salsiccia, cremoso e crudo di cavolfiore con ristretto al ginepro e pepe nero.

Un grande classico del Natale è il cappone. Invece di proporlo con le solite patate, lo chef ha deciso di abbinarlo al cavolfiore, cotto e crudo sempre giocando su consistenze diverse che non solo possono convivere nello stesso piatto ma lo valorizzano.

Il cappone è stato disossato e ricoprirlo con la salsiccia, meglio se di pollo. Dopo averlo cosperso di pepe, timo è stato chiuso a libro. Il segreto di questa ricetta è la cottura: il tacchino è stato infatti messo sottovuoto un sacchetto adatto alla cottura e fatto riposare per almeno 12 ore, dopodiché è stato cotto in immersione nell'acqua per 4 ore a 64°C. Le ossa del cappone vanno tenute per fare un fondo di carne. Il procedimento è stesso del ristretto usato per i ravioli.

Il cavolfiore (tre quarti di un cavolfiore) è stato affettato finemente e immerso in acqua e ghiaccio per almeno un'ora, «*questo – ha spiegato lo chef – farà sì che diventi croccante*». Dopodiché è stato tolto dall'acqua e asciugato con una centrifuga per insalata, condito una vinaigrette di olio d'oliva, aceto bianco e sale fino. Il restante cavolfiore e la cipolla, dopo averli tagliati a pezzi, sono stati cotti in una casseruola con un filo d'olio e ricoperti d'acqua, per circa mezzora a fuoco lento e poi frullati finemente.

Per impiattarlo, sono stati versati al centro del piatto due cucchiari da cucina di crema di cavolfiore, appoggiati sopra i cavolfiori crudi conditi e il cappone rosolato in padella con l'olio d'oliva. Il tutto è stato bagnato con il ristretto al ginepro.

Mela caramellata, gelato alla vaniglia, biscotto al pan di spezie e vin brûlé.

Ci sono tutti i sapori del Natale nel dolce preparato dallo chef che in questa stagione consiglia di utilizzare la mela golden da fare cuocere tagliata in quarti, sotto vuoto per 7 minuti a 100°C a vapore.

La mela è stata abbinata al crumble al pan di spezie, realizzato con farina, zucchero e le spezie, impastato con 1 burro pomata e cotto per 30-40 minuti a 140°C, e arricchita con salsa mou, gelato alla vaniglia e riduzione di vin brûlé.

Dosi corrette e ricette nei particolari si potranno trovare, tra poche ore, **nel sito di Tigros**.

This entry was posted on Friday, November 29th, 2019 at 8:00 am 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.