MalpensaNews

Dai gamberi con lo zenzero alla scottiglia, il magico mondo delle zuppe di Pavanello

Stefania Radman · Monday, October 28th, 2019

Dimenticatevi “la solita zuppa”: con il corso di **Luigino Pavanello** siamo entrati tutti in un universo di bontà da mangiare con il cucchiaio: strizzando l’occhio ai vegetariani, ma soddisfando anche i carnivori; dando il meglio ai puristi della tradizione di recupero, e stuzzicando la fantasia di chi ama gli ingredienti moderni.

Dallo zenzero e gamberi alla zuppa senese, dall’orzotto alla crema di zucchine, spesso in un solo piatto: queste le stupefacenti – e persino semplici – proposte dello chef della **Locanda Pozzetto** di **Laveno,** che anche questa volta non ha deluso i corsisti.

LE RICETTE

La prima zuppa che Pavanello mette in pentola è la **“Scottiglia” o zuppa senese**, una sorta di

caciucco, non di pesce bensì di carne. Per realizzarla serve del pollo, della coppa di maiale, delle coscette di coniglio, controfiletto o scamone di scottona, pomodori freschi maturi, patate, cipolle fresche, aglio fresco, timo, maggiorana, sale, peperoncino, olio extra vergine di oliva, vino bianco e pane.

Va precisato che la preparazione presentata a **Solbiate Arno** manca di un ingrediente tipico della versione toscana, più difficile però da trovare e che si può però omettere: le **cicerchie**, che possono essere sostituite, come in questo caso, dalle **patate**.

Detto ciò, si comincia con il preparare la carne: che viene tagliata a pezzetti uguali fra di loro, rosolata dopo averla speziata in tegame con un goccio di olio ed erbe aromatiche, facendo formare una leggera crosticina. «I pezzi di carne scelti possono essere anche diversi – precisa lo chef, perchè – Questa è la classica ricetta che serve per smaltire quello che c'è nel frigo». Dopo questo primo trattamento alla carne, vengono tagliati a cubetti il sedano e le carote, fatto un trito di cipolle e aglio, sminuzzati i pomodori.

A questo punto si versa in una padella l'olio extravergine, una volta scaldato si rosolano le verdure, si mette la carne precedentemente rosolata e bagnare con il vino bianco, poi si continua la cottura a fiamma moderata per trenta minuti. Si aggiunge il pomodoro e le patate, e si continua la cottura per altre due ore. Quando tutto avrà preso un aspetto amalgamato, "da minestrone", **si può servire la zuppa, con crostoni di pane tostato e strofinato all'aglio**.

La seconda ricetta è completamente diversa: si tratta di una **crema di carote, zenzero e agrumi con gamberi**. Per questa zuppa ci vuole del pompelmo, delle carote, dello zenzero, patate e arance. Scalogno, lime, sale, peperoncino, olio e code di gamberi sgusciati.

Per fare la crema, innanzitutto si pela e si tagliano a rondelle le carote e a pezzetti le patate. Poi si

soffrigge lo scalogno tritato e si grattuggia la radice di zenzero, e infine si aggiunge il composto di carote e patate. Si lascia cuocere per 20 minuti e poi si frulla la zuppa fino ad ottenere una vellutata omogenea, a cui si aggiunge il succo di agrumi, si aggiusta di sale e peperoncino.

A questo punto la zuppa è pronta, ma nel frattempo vanno preparati i gamberi: si toglie il filetto nero nella parte superiore dei gamberi con una incisione, si scalda a fuoco alto l'olio in una padella, si aggiunge e scottano i gamberi ben asciutti su entrambi i lati («Devono rimanere sul fuoco pochissimo» precisa Pavanello) e infine si aggiunge peperoncino e si aggiusta di sale.

A questo punto si impiatta: si mette la vellutata in una fondina, si aggiungono i gamberi al centro del piatto e si profuma con una grattata di scorza di arancia

L'ultima zuppa che mette in preparazione è l' **orzotto con zola, trevisana e crema di zucchine**: una ricetta che è nel menu autunnale della Locanda, e che prevede, oltre all' orzo perlato, anche l'uso di brodo vegetale, gorgonzola, grana, burro, zucchine, patate e insalata trevisana.

Per la **preparazione dell'orzotto**, innanzitutto si cuoce l'orzo in acqua salata per 30 minuti «E prima ancora lo si sciacqua sotto l'acqua»: poi lo si scola e lo si soffrigge con un cucchiaio d'olio, aggiungendo il brodo per quattro minuti. Infine si aggiunge? la trevisana tagliata a cicoria e poi si termina la cottura. Prima di togliere dal fuoco, si aggiunge il gorgonzola, il grana e il burro, aggiustando nel caso di sale e pepe.

Per fare la **crema di zucchine** invece si lavano le zucchine e pelano le patate, si tagliano ?le verdure a pezzi e le si rosola in padella, aggiungendo nella cottura un bicchiere d'acqua. Alla fine si frulla per creare ?una crema omogenea, poi si aggiusta di sale e pepe.

Per impiattare la zuppa, si mette la crema in un piatto fondo, si adagia un mestolo del composto

d’orzo al centro del piatto («O si usa un copapasta per misurarlo, anche se non resterà in forma») e si guarnisce infine con un ciuffo di trevisana crudo

.

Dosi corrette e ricette nei particolari si potranno trovare, tra poche ore, nel sito di Tigros. Per non perdervele, vi consigliamo di iscrivervi alla newsletter, che avvisa della avvenuta pubblicazione.

This entry was posted on Monday, October 28th, 2019 at 8:03 pm and is filed under Life
You can follow any responses to this entry through the Comments (RSS) feed. You can leave a response, or trackback from your own site.