MalpensaNews

Dal guacamole al cimichurri, dalla maionese al mango alla salsa criolla: i sapori dell'aperitivo svelati on line

Stefania Radman · Thursday, September 17th, 2020

Il quarto appuntamento con le lezioni di cucina di Tigros online #IlFrescopiùBuono ha visto protagonista il tempo dell'aperitivo, diventato sempre più importante nella ristorazione e nell'ospitalità, anche casalinga.

Protagonisti assoluti di questo tempo sono i finger food e le salse, che riempiono i vassoi di chi si vuole gustare un appetizer informale ma no banale insieme ai cocktails più gettonati o a un bel bicchiere di prosecco: i **finger food** e le **salse**.

Per raccontarli sono tornati l'influencer **Gloria di Blasi** ideatrice di " Vita su Marte ", e lo Chef **Davide Brovelli** del ristorante Il sole di Ranco, già volto noto e apprezzato dei corsi Tigros.

LA DIRETTA DI GIOVEDì 17 SETTEMBRE

> Il Fresco più Buono in Cucina – Stuzzica & Gusta
>
> L'estate sta finendo, ma la voglia di stuzzicare non finisce mai! Chef Davide Brovelli, maestro de La Cucina Italiana, e la nostra Gloria Di Blasi tornano dietro al banco del ristorante Buongusto di Castellanza per destreggiarsi fra salse e finger food, nel quarto appuntamento de "Il Fresco più Buono in Cucina". Segui la diretta! #VadoAlTigros #IlFrescoPiùBuono
>
> Pubblicato da Tigros su Giovedì 17 settembre 2020

LE RICETTE

Le ricette che Davide Brovelli prepara nella diretta sono una **Tempura di verdure**, che vede come ingredienti verdure ed erbe a piacere tagliate molto sottili, farina, acqua frizzante fredda, bicarbonato e olio di semi di arachidi.

Per realizzarla, Brovelli ottiene innanzitutto una pastella morbida con la farina, il bicarbonato e l'acqua frizzante. Intanto scalda l'olio di arachidi a 180° C per la frittura, poi passa le verdure e le erbe nella pastella e li immerge nell'olio caldo poco alla volta per ottenere un miglior risultato. Infine scola e fa asciugare su carta da cucina prima di servire.

Per realizzare una buona **maionese**, invece, gli ingredienti sono un uovo intero, un tuorlo, un cucchiaio di senape, mezzo limone spremuto e un cucchiaio di aceto di mele. Lo chef monta le uova, il limone, l'aceto e la senape tutti insieme nel minipimer, aggiungendo l'olio un poco alla volta.

Per servire una versione diversa dal solito, lo chef consiglia una variante acidula – aggiungendo dello **scalogno** tagliato grossolanamente una volta ottenuta una bella maionese aggiungere lo scalogno tritato – e una **variante esotica, al mango**: tagliando una parte del mango a cubetti e passando l'altra con il minipimer e aggiungendo infine il tutto alla maionese classica.

Un'altra salsa "alla moda" anche per il suo ingrediente principale, l'avocado, è la **salsa Guacamole**, che ha solo due ingredienti: l'avocado e il limone. La sua preparazione è semplicissima: basta sbucciare gli avocado e frullarli fino ad ottenere una crema molto omogenea, che poi va condita con il succo di limone, sale e pepe

Prima del secondo "giro di salse" Brovelli propone una ricetta di **focaccine con impasto integrale, mousse di formaggio, melanzane affumicate e fichi** alle quali le salse si possono ben accompagnare.

Per realizzarle, ha preso al supermercato un impasto per pizza Tigros integrale, una robiola (o ricotta), delle melanzane, dei fichi a buccia scura, olio, sale e pepe. Stende l'impasto e ottiene delle piccole focaccine monoporzione del diametro massimo di quattro centimetri, aiutandosi con un coppapasta. Poi inforna aggiustando con olio, sale e rosmarino. In una padella mette un po' di olio e cucina la melanzana intera. Quando è cotta la apre, toglie la polpa e la taglia finemente al coltello. Poi lavora la ricotta o la robiola con olio, sale e pepe. Prende la focaccina, mette la melanzana, la mousse di formaggio e termina con il fico precedentemente tagliato in quattro.

Oltre alle focaccine, Brovelli accosta anche una tartare, e due salse tutte da scoprire: sono la chimichurri e la criolla.

Per la **tartare di fassona**, gli ingredienti sono del filetto di Fassona tagliato al coltello, sale e pepe, capperi, senape e tuorli d'uovo: si condisce, et voilà.

Per la **chimichurri** invece gli ingredienti sono 4 cucchiai d'olio d'oliva, 4 cucchiai di aceto di vino rosso, 1 spicchio d'aglio finemente tritato, 4 cucchiai di prezzemolo tritato, un cucchiaino di origano, un cucchiaino di pepe macinato, un cucchiaino di sale. Una volta ottenuti tutti, basta frullare tutti gli ingredienti per 30 secondi e poi lasciarli per almeno 3 ore in una ciotola, in modo che possa sviluppare il suo aroma. Al momento di servirla basta daare una mescolata con una forchetta in modo da amalgamare di nuovo bene tutti i suoi ingredienti.

La **salsa criolla** si prepara con 3 Cipolle Rosse, dei pomodori pelati, 1 peperoncino verde piccante, 2 spicchi d'aglio, un ciuffo di prezzemolo, un bicchiere d'aceto, un bicchiere di olio extravergine e sale. Innanzitutto si tagliano a cubetti le cipolle, i pomodori pelati, il peperoncino, l'aglio e il prezzemolo e mescolarli in una terrina. In un'altra terrina poi si mescolano bene l'olio e l'aceto poi unire l'emulsione al resto degli ingredienti nella prima terrina finendo con un po' di sale. La salsa deve risultare piuttosto densa.

This entry was posted on Thursday, September 17th, 2020 at 6:32 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.