

VareseNews

La ricetta della salsa del Crispy la spiega un varesino

Pubblicato: Lunedì 24 Marzo 2014

100 persone ogni giorno in ognuno degli oltre 480 McDonald's italiani ordinano un Crispy McBacon: 50.000 panini al giorno. Un panino amatissimo, l'unico "italiano" (la ricetta è una eredità dello storico Burghy) tra i classici dell'azienda, sempre presente nel menù. Tra le cose più apprezzate dai fan, che si autodefiniscono "crispy lovers" c'è la mitica salsa: che si può riprodurre a casa.

Per spiegarlo, la multinazionale americana dei panini ha scelto uno chef varesino che sta diventando sempre più famoso in tv: **Roberto Valbuzzi**, nato a Varese e chef del ristorante "Crotto Valtellina" di **Malnate**, che ha interpretato la ricetta della salsa in un video tutorial.

Passo dopo passo lo chef, con l'aiuto di un semplice frullatore, mixa gli ingredienti per arrivare alla sua "interpretazione casalinga" della salsa del Crispy McBacon McDonald's. Se volete rifarlo, cominciate a segnarvi gli ingredienti: tuorlo d'uovo, senape, concentrato di pomodoro, cetrioli, capperi, aglio in polvere, sale affumicato, aceto, estratto di carne e olio.

[Redazione VareseNews](#)

redazione@varesenews.it