

La carne in crosta e la cotoletta panata non sono più le stesse

Pubblicato: Lunedì 17 Novembre 2014



E' stato un tripudio di consigli, chiacchiere, scherzi e novità sulla carne la lezione di **Marco Rocco**, già chef del ristorante 'Leggero' (eccellenza Tripadvisor 2013-2014) e ora chef del Ristorante Aroma10 Pizza e Cucina di Idee di Turbigo. Dalla frollitura alla reazione di Maillard, sulle drittte su come batterla ai consigli per fare una carne in crosta buona e veloce, senza "avventurarsi" con elaborate sfoglie.

Nelle quasi tre ore di corso, Rocco ha sviscerato tecniche, ma soprattutto ha proposto tre ricette che hanno rielaborato intelligentemente e modernamente la tradizione. Arrivando a risultati sorprendenti, come la cotoletta alla milanese "irrobustita" coi grissini e "affumicata" in casa coi legni di rosmarino, o il carrè di agnello in crosta, ricoperto semplicemente con il pan tramezzino.

Queste le sue ricette:

Petto di faraona arrosto con crostini di patè di fegato e gelatina di vino



Lombatina di agnello in crosta con patè di melanzane e cipolloitti caramellati



Cotoletta alla milanese panata nei grissini e affumicata



I particolari delle ricette nel

liveblog.

Redazione VareseNews
redazione@varesenews.it