

VareseNews

Dalla Polpizze al carpaccio di Gambero, le mille sorprese di pesce di MaRiNa

Pubblicato: Lunedì 14 Maggio 2018



Tra 4 giorni compiono 45 anni, la stella Michelin ce l'hanno da 21 anni, e in un posto improbabile per trovare un ristorante raffinatissimo di pesce, il centro di Olgiate Olona, loro sono una celebrità stabile, anche se hanno un insegna misurabile, più che in metri, in centimetri.

Il primo corso Tigros dedicato al gusto del 2018 ha visto protagonista il ristorante **MaRiNa** e il suo giovane chef **Claudio Picozzi**. Con il suo team, formato questa volta da **Kevin** e **Federico**, e sotto l'amorosa "sorveglianza" del patron del ristorante, **Pino Possoni**, Claudio ha presentato tre ricette sorprendenti, come il menu del ristorante.

LE RICETTE E LE LORO DRITTE

La prima ricetta è stata la **Polpizze**: un classico del ristorante, che è in menù già da 9 anni. E' fatta, innanzitutto, di un semplice sugo, fatto di cipolla tritata fine, acciughe e pomodori freschi ramati.

il risultato, prima saltato e cotto in casseruola, verrà frullato e lasciato da parte. Il polpo viene bollito e saltato al burro, con aggiunta di semi di sesamo.

Poi si prepara il piatto, che è sostanzialmente un trompe l'oeil: pane grattato e tostato ai bordi, a mo' di crosta, al centro la crema di pomodoro, poi i pezzetti di polpo. Al posto della mozzarella, si aggiunge

burrata frullata e servita a temperatura ambiente, per creare il contrasto caldo-freddo della ricetta. A guarnire, origano e basilico. Voilà.



La seconda ricetta si intitola “**ravioli caldi e freddi di branzino**”. Dei ravioli con una pasta classica e un ripieno originale: e se per la prima il miglior consiglio è «Anche se avete la macchina, fatela comunque con il mattarello – spiega Picozzi – Il mattarello lascia una piccola rugosità alla che permette al sugo di impregnarsi meglio», il secondo è fuori dai canoni del ripieno classico: branzino bollito e cavolfiori in padella, quest’ultimi frullati al minipimer, e mescolati al branzino tritato finemente.

Ma la ricetta non è fatta solo di ravioli: innanzitutto, sul fondo del piatto, si mettono basilico e menta, mentre un gambero crudo viene “battuto” per farne un carpaccio, appoggiato sulle erbe aromatiche, e sopra il quale si adageranno i ravioli.

Intanto però, si prepara la **bisque**: la testa e il carapace del gambero tolte per preparare il carpaccio, insieme a carote cipolla e sedano, si mettono a soffriggere all’olio, si aggiunge l’acqua e si lascia ridurre, per circa 20 minuti. Una salsa – zuppetta che si presta a mille usi in cucina, e il risultato finale è una sorta di zuppa di pesce che non ha avuto bisogno di cuocere a lungo per rilasciare i suoi sapori.



La terza ricetta proposta, infine, è un **trancio di merluzzo con zabaione salato al limone e santoreggia, spinaini novelli chips di barbabietola e pane alla liquirizia**: una ricetta apparentemente complessa ma in realtà veloce (se tralasciamo il problema zabaione...) e di grande impatto.

Lo zabaione può essere fatto con il burro o con l'olio, ma segue il criterio degli zabaioni anche dolci: sbattere l'uovo a bagnomaria, e poi inserire lentamente (come in una maionese) il burro fuso o l'olio. In ultimo, è opportuno mettere un po' di santoreggia.

Il merluzzo, a tranci, è semplicemente saltato in padella. Gli spinacini, teneri e freschi, vanno saltati pochi secondi (non è un modo di dire: si tratta davvero di pochi secondi, poi si lasciano in padella il tempo di impiattare), il pane, tostato e mescolato con la liquirizia tritata, costituisce un interessante fondo a tutti gli altri ingredienti. E i chips di barbabietola sono una sorpresa di gusto. Il risultato: un altro piatto leggero ma gustoso. «Perché bisogna dare entusiasmo agli ingredienti – Ha spiegato Picozzi – assaggiare e aggiustare, per far rendere al massimo ad ogni sapore».



Redazione VareseNews
redazione@varesenews.it