

Largo finger food, arrivano “I rubitt”

Pubblicato: Martedì 23 Aprile 2019



Tra una festa e l'altra, i **corsi Tigros** si sono occupati di **Finger Food**: la nuova moda degli “stuzzichini da aperitivo”, che si mangiano in un solo boccone.

Questa volta però non si è parlato inglese, ma lombardo: quello che chef **Gabriele Castellanza** – 32 anni e già una straordinaria esperienza in campo internazionale, dai ristoranti di Gordon Ramsey e Heston Blumenthal in Inghilterra al ristorante Sirocco di Bangkok, noto in tutto il mondo per l'incredibile terrazza al 62esimo piano – ha preparato erano “**I Rubitt**” (“le cosine”), così come il ristorante dove opera, **La Posteria di Varese**, chiama i piccoli assaggi di specialità realizzati con materie prime d'eccellenza che servono d'aperitivo.

E d'eccellenza erano anche i tre assaggi della giornata, anche se scelti dal menu del ristorante varesino per la loro “fattibilità” anche a casa.



Gabriele Castellanza con il suo collaboratore, Marco Restelli

LE RICETTE

Tre le ricette di “rubitt” proposte da chef Gabriele Castellanza al Buongusto di **Solbiate Arno**: la prima è un **Taco di pasta fillo, battuta di Vitello, maionese al rafano e cipolla caramellata** che vede come ingredienti del magatello di vitello, la pasta fillo, una cipolla bionda, burro, zucchero, Philadelphia, Sale e olio extra vergine di oliva quanto basta; mentre per la maionese al rafano servono uova, sale marino come fiocchi di sale, olio di semi, aceto di vino bianco e mezza radice di rafano.

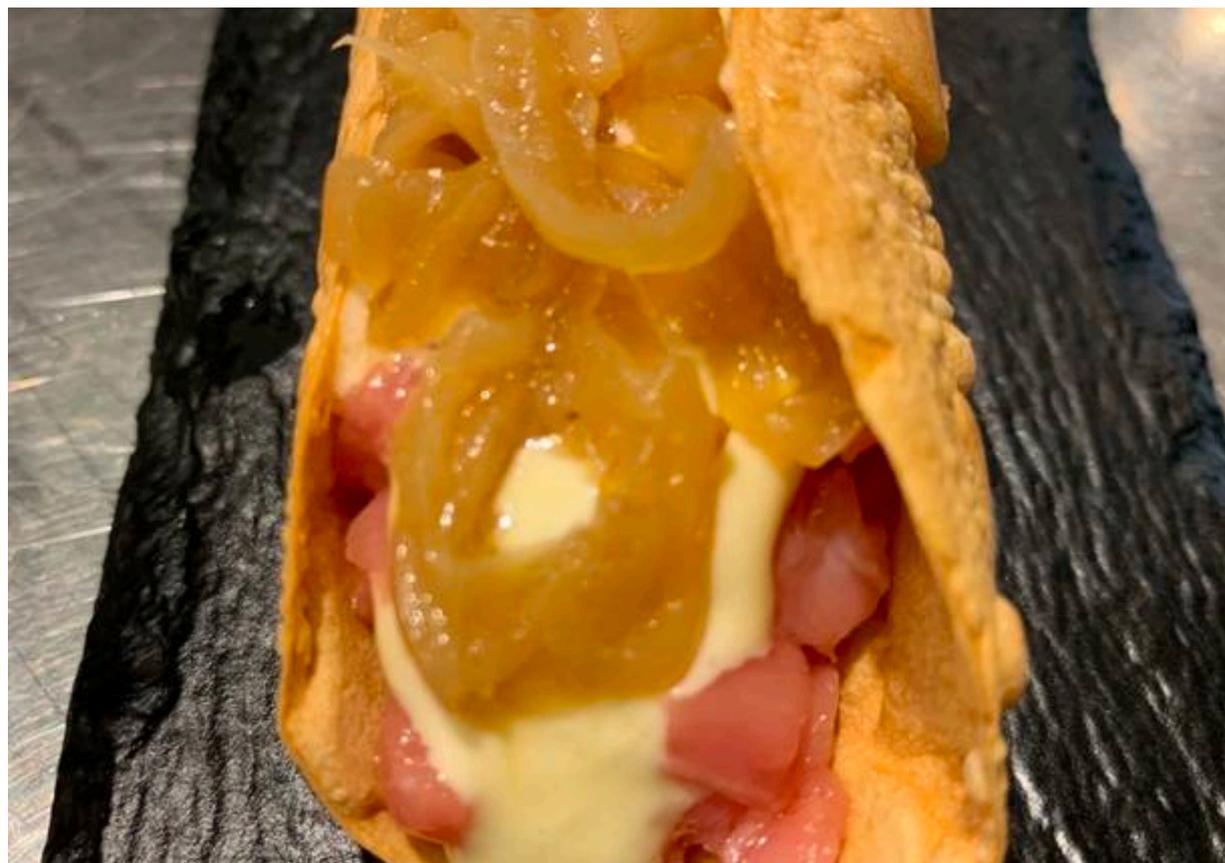
Per realizzare il tutto, chef Castellanza realizza innanzitutto i **tacos**: prende due fogli di pasta fillo, spennella uno dei due con l’uovo sbattuto e sovrappone l’altro al primo. Lo taglia con un coppapasta di 5-6 centimetri di diametro e mette i dischi di pasta fillo su un cilindro di acciaio («Potete usare anche il manico della frusta» spiega) di circa 3 cm di diametro, che poi cuoce in forno ventilato a 170 gradi per 7 minuti.

Nel frattempo, prepara la **cipolla caramellata**: taglia la cipolla sottile e la fa andare a fuoco basso usando burro e zucchero fino ad ottenere un colore dorato. Una volta pronta, la toglie dalla padella e la fa raffreddare.

Poi prepara la **maionese al rafano**: in una ciotola mette le uova intere con sale e aceto e con un frullatore ad immersione inizia ad amalgamare il tutto, aggiungendo poi pian piano l’olio di semi. A maionese ottenuta, aggiunge la mezza radice di rafano precedentemente grattugiata: «La radice è piccante, ma è opportuno metterne una buona quantità per dare carattere alla maionese».

Infine, prepara la **tartare di vitello**: taglia la carne a cubetti di 3-4 millimetri, condendola a crudo con sale e olio evo. A questo punto, per comporre il taco, che nel frattempo è stato tolto dal forno e delicatamente separato dal manico d’acciaio, si mette un cucchiaino di Philadelphia, la battuta di vitello finendola con maionese e le cipolle caramellate: «Con attenzione e delicatezza, perchè la pasta fillo si

rompe facilmente».



La seconda ricetta è in un bicchierino: si tratta di **Asparagi, Yogurt, Salsa Olandese all'erba cipollina e pane croccante**.

Per realizzarla ci vogliono, ovviamente, asparagi e yogurt, più gli ingredienti per la **salsa bernese**: tuorli d'uovo, aceto di vino bianco, sale marino, burro chiarificato e erba cipollina. Per finire il piatto sono necessari inoltre del pane di grano duro, uno spicchio d'aglio, un peperoncino e olio extra vergine d'oliva.

Per prepararlo, lo chef comincia dalla **salsa bernese**: parte da una ciotola in cui mette i tuorli che fa cuocere a bagnomaria con aceto, sale e una punta di acqua: montando sempre con una frusta a mano per ottenere un composto spumoso «E' opportuno mettere e togliere la ciotola dalla pentola, per evitare il rischio di raggrumare la crema».

Poi lo toglie dal fuoco e incorpora il burro chiarificato, a filo, come se fosse olio. Una volta ottenuto un composto con la consistenza di una maionese si incorpora l'erba cipollina et voilà, la salsa Bernese è pronta.

A questo punto lo chef prepara gli **asparagi**: taglia la parte finale legnosa della verdura, poi pela il resto con un pelapatate. Li sbollenta in acqua bollente per un minuto («Devono rimanere croccanti») e poi li scola in acqua e ghiaccio per tenere il colore verde brillante.

Intanto, rimuove la crosta dal pane e lo fa seccare in forno. Una volta seccato, trita aglio e peperoncino e lo incorpora a dell'olio extra vergine, che poi viene incorporato a sua volta al pane secco, che viene sbriciolato per bene. Alla fine, impiatta: mette in una ciotola cinque asparagi precedentemente conditi con sale maldon e olio EVO, poi «nappiamo con un cucchiaino di salsa Bernese, sbricioliamo sopra il pane croccante e finiamo con un paio di gocce di yogurt».



L'ultima ricetta è un **Carpaccio di ricciola, datterini e basilico**: oltre alla ricciola, per la ricetta sono necessari dei pomodori datterino, del Basilico, olio EVO, sale Maldon e dell'aceto di vino bianco.

Chef Castellanza sfiletta – rimediando un applauso alla fine, per la precisione con cui lavora – la ricciola, e una volta ottenuti i 2 filetti toglie le lisce e li taglia a metà per il lungo.

«A questo punto, noi al ristorante abbiamo una procedura che prevede l'uso del pesce crudo – spiega Castellanza – Ma noi lo possiamo fare perché abbiamo l'abbattitore, che permette di uccidere in breve tempo i batteri nocivi. Voi non fatelo a casa, se non avete un abbattitore casalingo o se non comprate il pesce già abbattuto: perché congelarli non dà lo stesso risultato. Il freezer di casa infatti impiega più tempo per portare il pesce sottozero, con il risultato è che i batteri non vengono uccisi ma in certi casi conservati».

La ricetta da rifare a casa prevede, perciò, la cottura del pesce: «Quella che preferite: noi l'abbiamo cotta sottovuoto a bassa temperatura, ma può essere anche fatta al forno o saltata in padella».

Intanto, lo chef **mette i pomodorini in una teglia condendoli con sale e olio** e portandoli in forno a 220 gradi per 10 minuti. Una volta tolti, li lascia raffreddare e ne rimuove la pelle. «Non buttate però il liquido fuoriuscito dalla cottura – spiega lo chef – Perché con questo faremo una vinaigrette per condire la ricciola». Si aggiunge all'acqua uscita dai pomodorini una parte di aceto e due parti di olio extravergine: niente sale, perché i pomodorini sono già stati salati prima di entrare in forno. Per completare il piatto, lo chef condisce i pomodorini con sale, olio e qualche fogliolina di basilico, aggiungendo infine la vinaigrette.



Ricette passo passo e quantità precise si potranno trovare, da domani, andando sul sito www.tigros.it:
oppure, meglio ancora, iscrivendosi alla newsletter.

Redazione VareseNews
redazione@varesenews.it