

Il fritto non ha segreti con Chef Michele Mauri

Pubblicato: Giovedì 27 Giugno 2019



Quello sfrigolare nella pentola mentre la pastella si indurisce in un turbinio di bolle roventi. È la magia della frittura, la disciplina sulla cattedra del primo Corso Tigros organizzato nel ristorante Buon Gusto di Gerenzano. In cattedra Michele Mauri, lo chef del Ristorante La Piazzetta di Origgio che con i suoi collaboratori Christian e Stefano ha preparato tre piatti per un pasto completo, tutto a base di fritti.

Come primo Chef Mauri ha proposto una rivisitazione della carbonara, seguito da pesce: baccalà in tempura. Per chiudere poi l'imperdibile crema frita. I particolari delle ricette, e le sue dosi esatte, li potete trovare, come sempre, tra poche ore nel sito di Tigros: [Per non perderle ci si può iscrivere alla newsletter, che avverte dell'avvenuta pubblicazione](#)

La mia pasta alla carbonara

Un piatto che potrebbe spaventare i puristi della cucina, ma che al primo morso conquista: «la pasta deve essere molto cotta e frita -spiega subito lo chef- e non dovete usare gli spaghetti». Una volta che sarà cotta va stesa su una teglia e fatta seccare in forno a 60 gradi per almeno tre ore. Nel frattempo bisogna tagliare il guanciale a julienne e renderlo croccante facendolo andare in padella a fuoco vivace per alcuni minuti.

Pasta e guanciale si appoggiano su una spuma e una salsa. La prima si realizza con un mix di latte fatto bollire e parmigiano. Dopo una mezzora di riposo passare al setaccio e mettere il composto ottenuto nel sifone: aggiungere la panna nel, caricare con una o due bombolette di gas e mettere in frigorifero per

almeno un'ora. Per chi non avesse il sifone aggiungere al prodotto ancora caldo 2 fogli di colla di pesce precedentemente ammollati in acqua fredda e farli sciogliere bene, mettere poi il prodotto in un contenitore e una volta freddo e rappreso metterlo in una sac à poche. Per la salsa all'uovo invece cuocere le uova all'occhio di bue con poco burro nel pentolino, trasferirle in un frullatore ad immersione con panna, sale e pepe: frullare il tutto e poi passare al setaccio fino ad avere una salsa liscia, tenere da parte.

A questo punto è arrivato il momento di friggere la pasta in abbondante olio di semi finché non si gonfia, scolarla e asciugarla su un panno di carta assorbente, salarla leggermente. In una fondina adagiare la spuma di parmigiano tiepida, la pasta calda al centro, sopra di essa la salsa all'uovo e per ultimo il guanciale croccante.



Baccalà in tempura su battuto di pomodoro cuore di bue, basilico e olive taggiasche

Un secondo veloce e facile da preparare. Inizia tutto dalla tempura che si ottiene unendo le farine e diluendole con acqua gasata ben fredda. «Non salatela mai -mette in guardia lo chef- perché se inserite il sale nell'acqua gasata perdere tutte le bolle». Mentre la tempura riposa in frigo preparate i pomodori tagliandoli a cubetti, metteteli in una ciotola, aggiungere il basilico, le olive, sale e pepe.

Tagliate quindi il baccalà in tranci di 50 g, asciugateli per bene, passateli prima leggermente nella farina, poi nella tempura e alla fine subito nell'olio bollente. «Non buttateli direttamente nell'olio -dice lo chef- ma prima passateli un po' tenendoli a filo dell'olio perchè se no il rischio è che vadano ad attaccarsi al fondo della pentola». Scolare quindi il baccalà quando la frittura diventa croccante e color oro e adagiarlo sopra il battuto.



Crema Fritta

Un tocco di dolce e fritto per chiudere il pasto. Tutto parte dalla classica crema pasticcera che però deve rimanere più dura del solito. Una volta preparata fate bollire il latte con la vaniglia, sbattete a parte i tuorli prima con lo zucchero, poi con la farina. Ora aggiungete il composto al latte caldo, rimettete sul fuoco a fiamma bassa e cuocete finché non diventa densa (circa 8/10 minuti). Quando è pronta stenderla su di una placca e farla raffreddare.

Una volta fredda tagliare la crema in quadrati regolari e impanarla passandola prima nella farina, poi nell'uovo sbattuto e successivamente nel pane grattugiato. Scaldare molto bene l'olio e frigate la crema. Asciugare la crema fritta su di un foglio di carta assorbente, spolverizzarla con lo zucchero a velo e servirla accompagnata da una salsa al caffè realizzata con i ritagli della crema non fritti, frullati con il caffè.



Redazione VareseNews
redazione@varesenews.it