

## Lo chef Alberto Emoli e l'importanza delle salse in cucina

**Pubblicato:** Mercoledì 6 Novembre 2019



**L'importanza delle salse in cucina.** Un argomento spesso sottovalutato, ma centrale nella preparazione di tanti piatti, è stato al centro del **corso Tigros di mercoledì 6 novembre al Buongusto di Gerenzano.**

A fare da docente per la prima volta lo **Chef Alberto Emoli titolare de "I poeti del gusto", ristorante di Saronno** aperto per dare sfogo a tutta la sua fantasia, e per dare risalto alle migliori materie prime insieme a Roberto, il sommelier del locale.

Per scoprire quali sono i prossimi eventi consultate [www.tigros.it](http://www.tigros.it).

### LE RICETTE

La prima ricetta realizzata con la collaborazione dell'aiuto chef Paolo Moalli è **roastbeef di scottona su crema di topinambur e acciughe.**

Per realizzare il roastbeef serve solo della bella polpa di bovino adulto di scottona, per la salsa topinambur ci vogliono invece, oltre ai topinambur, delle patate, dell'aglio, delle acciughe sott'olio, dell'olio extravergine d'oliva, sale, pepe e brodo vegetale.

Per preparare la carne, innanzitutto è necessario rosolarla in una padella antiaderente, poi la si inforna a 180° per 35 minuti. Per preparare la salsa: **si tosta l'aglio con olio extravergine di oliva** in una padella

poi si unisce topinambur e patate, precedentemente pelati e tagliato a pezzi. Poi **si irroro con il brodo** e si cuociono per 45 minuti circa. Una volta cotto, si frulla il composto unendo le acciughe e aggiustando a piacimento con sale e pepe.

**Alla fine, si affetta il roastbeef in fette sottili servendolo con la crema calda di guarnizione.**



**La seconda ricetta è quella dei mondeggili (polpettine) fritti con salsa verde:** per i mondeggili ci vuole del cappello del prete già lessato, della mortadella di Bologna, del Grana Padano grattugiato, farina, uova, pane grattugiato e olio di semi.

Per la **salsa verde** ci vuole del prezzemolo, aglio, acciughe sott'olio, aceto bianco, pane raffermo, capperi, olio extrvergine, sale e pepe.

Per preparare i mondeggili, si macina innanzitutto la carne lessata con la mortadella (oppure con gli avanzi del bollito, tipico di questa stagione), si amalgama il composto con un uovo crudo, il grana padano, sale e pepe. **Poi lo chef forma delle palline leggermente schiacciate, le infarina e le passa nell'uovo** sbattuto per impanarle. Infine le frigge nell'olio di semi.

Per la salsa, **lo chef frulla semplicemente insieme tutti gli ingredienti ritoccano il sapore a proprio piacere.** I mondeggili vanno serviti caldi, con la salsa verde in accompagnamento.



**L'ultima ricetta è quella un po' più "colorata",** come la definisce lo Chef Emoli, e arriva direttamente dal Sudamerica: **code di gamberi croccanti con salsa cassera.** Per realizzarla ci vogliono, oltre alle code di gamberi, della farina di mais per polenta bramata, della farina tipo 00 , acqua gasata fredda e olio di semi

**Per la salsa cassera ci vuole della cipolla bianca tritata, peperoni rossi a cubetti, polpa di pomodoro, peperoncino macinato, olio extra vergine di oliva, sale e pepe.**

Innanzitutto, si puliscono le code di gamberi privandole del carapace e del budello, facendo però attenzione a lasciare la coda attaccata. Poi si prepara una pastella densa con la farina bianca e l'acqua gasata fredda. **Si immergono le code nella pastella poi le si infarina nella farina di mais. Si frigge il tutto in olio di arachini (o di semi).**

Per la salsa prima si tosta la cipolla in olio extra vergine di oliva, poi si uniscono i peperoni, il peperoncino e la polpa di pomodori. **Si cuoce per 10 minuti circa aggiustando di sale e pepe, poi la si usa per accompagnare le code di gamberi calde**



Dosi corrette e ricette nei particolari si potranno trovare, tra poche ore, sul [sito di Tigros](#). Per non perdervele, vi consigliamo di iscrivervi alla newsletter, che avvisa della avvenuta pubblicazione.

Redazione VareseNews  
[redazione@varesenews.it](mailto:redazione@varesenews.it)