

Zucca, cubi di cappone e mele caramellate per un menù di Natale da Tigros

Pubblicato: Giovedì 28 Novembre 2019



I **corsi Tigros** risentono già dell'aria natalizia. Era dedicato infatti al **menu di Natale** il corso di giovedì 28 novembre 2019 dalle 17.00 alle 19.00 al **Buongusto Tigros di Busto Arsizio**.

A parlarne, al Buongusto di viale Pirandello, c'era Chef Vittorio Tarantola, del ristorante Tarantola di Appiano Gentile (CO): un ristorante nel verde del Parco Pineta, che è nato negli anni settanta e oggi è ancora un punto di riferimento per la sua filosofia di cucina, legata al ritmo delle stagioni ed al rispetto delle materie prime, si evolve alla ricerca di nuovi ingredienti, di nuovi sapori o di profumi dimenticati. A lui il compito di coniugare tradizione e modernità per il Natale 2019.

LE RICETTE

La prima ricetta è **Ravioli di pasta fresca con zucca, bietole, caprino, nocciole e note di rosmarino**, che per la pasta vede come ingredienti della farina 00 e delle uova (e un tuorlo) a pasta gialla, mentre per il ripieno ha bisogno di erbe e zucca, e per la salsa al rosmarino necessita di ossa di cappone, un mix di verdure (sedano, carote e porro) del vino bianco, nocciole, caprino fresco, panna e, ovviamente, rosmarino.

Per realizzarlo è necessario **cuocere la zucca in forno a 160°C per un'ora circa**, poi una volta cotta,

eliminare i semi e la buccia e schiacciare la polpa con uno schiacciapatate. Intanto bisogna Pulire le erbe, affettarle e scottarle in acqua salata per un paio di minuti. Raffreddarle in acqua e ghiaccio per preservare il colore. Strizzarle bene prima di aggiungerle alla zucca. Aggiungere sale e pepe.

Poi bisogna impastare la farina con le uova e far riposare almeno mezz'ora. Stendere la pasta, mettere il ripieno in un sac a poche, distribuirlo ad intervalli regolari sulla superficie della pasta e formare i ravioli. Frullare il cardino in un mixer con l'aggiunta di pochissima panna e un pizzico di sale.

Le ossa del cappone invece servono per fare **un fondo di carne**. Rosolare le ossa in forno con dell'olio d'oliva per un'ora circa a 180°C. In una casseruola fare brasare lentamente il mix di verdure con un filo d'olio, aggiungere il vino bianco e farlo evaporare quasi totalmente. A questo punto aggiungere le ossa rosolate e ricoprire d'acqua e far sobbollire il tutto per almeno 4 ore. Aggiungere le erbe aromatiche nell'ultimo quarto d'ora e poi filtrare il fondo di cottura con un colino cinese e aggiustare di sale. Cuocere i ravioli in acqua salata per 3-4 minuti, spadellarli con una noce di burro e poca acqua di cottura.

Comporre il piatto stendendo il caprino sul fondo, i ravioli al centro, nappare con il ristretto di carne insaporito col rosmarino e cospargere il tutto con delle nocciole tostate.



La seconda ricetta è **Cubo di cappone con salsiccia, cremoso e crudo di cavolfiore con ristretto al ginepro e pepe nero**. Per realizzarla ci vuole innanzitutto un cappone, poi della salsiccia di pollo e tacchino, cavolfiore, cipolla bianca, timo, rosmarino un mix di verdure, del vino rosso, ginepro, pepe nero, sale, olio d'oliva, aceto bianco.

Per realizzarlo, è necessario innanzitutto **disossare il cappone** privandolo di tutte le ossa e del grasso in eccesso. Appoggiarlo sul tagliere e ricoprirlo con la salsiccia. Cospargere di pepe, timo e chiuderlo a libro. Poi, Mettere sottovuoto il cappone in un sacchetto adatto alla cottura e farlo riposare per almeno 12 ore, dopodiché cuocerlo nell'acqua per 4 ore a 64°C. Le ossa del cappone servono per fare un fondo di carne. Rosolare le ossa in forno con dell'olio d'oliva per un'ora circa a 180°C.

In una casseruola fare brasare lentamente il mix di verdure con un filo d'olio, aggiungere il vino rosso

e farlo evaporare quasi totalmente. A questo punto aggiungere le ossa rosolate e ricoprire d'acqua e far sobbollire il tutto per almeno 4 ore. Aggiungere le erbe aromatiche nell'ultimo quarto d'ora e poi filtrare il fondo di cottura con un colino cinese. Aggiungere il ginepro tritato, il pepe nero e aggiustare di sale.

Affettare finemente un terzo del cavolfiore e immergerlo in acqua e ghiaccio per almeno un'ora, questo farà sì che diventi croccante. Dopodiché toglierlo dall'acqua e asciugarlo con una centrifuga per insalata, condirlo con olio d'oliva, aceto bianco e sale fino. Il restante cavolfiore e la cipolla, dopo averli tagliati a pezzi, vanno fatti cuocere in una casseruola con un filo d'olio e ricoperti d'acqua, per circa mezzora a fuoco lento e poi frullati finemente.

Per impiattarlo, versare al centro del piatto due cucchiaini da cucina di crema di cavolfiore, appoggiarvi sopra i cavolfiori crudi conditi, il cappone rosolato in padella con l'olio d'oliva e bagnare il tutto con il ristretto al ginepro.



L'ultima ricetta è dolce: si tratta di **Mela caramellata, gelato alla vaniglia, biscotto al pan di spezie e vin brûlé**.

Per realizzare **il crumble** al pan di spezie mischiare innanzitutto la farina debole, la farina di mandorle, lo zucchero e le spezie; fare il burro pomata e impastare il tutto. Cuocere per 30-40 minuti a 140°C.

Per il gelato alla vaniglia: pesare e mischiare tutti gli zuccheri e le polveri. Aggiungere al latte e alla panna tutti gli ingredienti e cuocere a 85°C. Portare a 4°C. Mantecare il gelato.

Per la Salsa mou: far caramellare lo zucchero, sfumare con l'acqua, una volta che si sono sciolti i cristalli di zucchero, aggiungere la panna. Far ridurre. **Per il Vin brûlé:** unire lo zucchero e il vino rosso, far bollire e ridurre.

Infine si prepara le mela: Mela: pelare, togliere il torsolo, e tagliare in quarti; mettere sotto vuoto e cuocere per 7 minuti a 100°C a vapore.



Dosi corrette e ricette nei particolari si potranno trovare, tra poche ore, nel sito di Tigros . Per non perderselo, vi consigliamo di iscrivervi alla newsletter, che avvisa della avvenuta pubblicazione

[Redazione VareseNews](#)
redazione@varesenews.it