

VareseNews

Dal curry all'ananas, dalla patata viola ai finferli: mille colori accompagnano gli arrosti di chef Sauli

Pubblicato: Giovedì 8 Ottobre 2020



E' stato tutto dedicato alla carne, e più precisamente ad arrosti e roastbeef, il sesto appuntamento con le lezioni di cucina di Tigros online **#*IlFrescopiùBuono***.

A parlarne, al Buongusto Tigros di Gerenzano, uno dei più amati chef dei corsi Tigros, che ha mostrato la stessa verve che ha sempre avuto dal vivo anche nella diretta on line: **Fabio Sauli**, della locanda del Chierichetto a Gurone di **Malnate**.

Con lui per la seconda volta ai corsi Tigros **Ivana Marra**, con con il suo blog "Studenti ai Fornelli" raccoglie centinaia di migliaia di followers.

Ivana Marra, ormai da tre anni legnanese ma prima studentessa "fuori sede" in ingegneria appassionata di fornelli, è la protagonista di "**Studenti ai fornelli**" blog "nell'orbita" di Giallozafferano la cui [pagina facebook](#) arriva a quasi 400mila like.

LA DIRETTA

LE RICETTE

Sono tutte dedicate alla carne più “di temperamento” le ricette spiegate da chef Fabio Sauli nella lezione a loro dedicata, che si è tenuta on line dal Buongusto Tigros di **Gerenzano**.

La prima è una **Tagliata di Roast beef golosa**, che vede protagonista un tagli di scottona da 600 grammi. Oltre a questa, servono 150 grammi di pecorino, 100ml di latte, 70 grammi di burro Pepe nero a mulino, 200 grammi di cavolo nero, sale in cristalli, due spicchi d’aglio, olio extravergine e peperoncino quanto basta.

Come spiega Sauli nella diretta (ma in questo caso particolari e chicche sono molte di più, vale la pena seguirla, anche in differita), si comincia con il tagliare il cavolo nero finemente, poi lo si fa rosolare con l’olio extravergine, aglio in camicia e peperoncino. Poi, si taglia il roast beef alto 3 centimetri circa, e si cuoce la carne in padella a cottura desiderata. Si taglia a lingotto e la si fa riposare.

Infine, la sia adagia su un letto di cavolo nero, si prepara una fonduta con il latte portato a temperatura, cui aggiungere il burro e il pecorino, in ultimo, si irroro la carne con la fonduta di Pecorino.

La seconda è uno **Spiedo di Coppa di Maiale**, che vede come ingredienti 600 grammi di coppa di maiale, un ananas, 200 grammi di bacon a fette, 250 ml di latte di cocco, Curry quanto basta, 3 cucchiaini di farina, 200 grammi di riso basmati, 50 grammi di burro, sale e pepe nero quanto basta, coriandolo, 100 grammi di miele di acacia, 50 grammi di paprika, sale q.b. e una bottiglia da 33 cl di birra.

Innanzitutto si prepara una pomata con il miele, la paprika, il sale e la birra. Poi si taglia la coppa di maiale a cubetti di 3 centimetri ciascuno e massaggiarli con la pomata aromatica. Si pulisce l’ananas e si taglia a cubetti di 3 centimetri.

A questo punto, si infila alternando la coppa, l’ananas e il bacon a fette in uno stecco/spiedo e si cuociono al forno o al grill per 5 minuti

Intanto, si pela e si trita la cipolla. la si fa dorare con un poco di burro, si aggiunge il curry, si spolvera di farina, si bagna con il latte di cocco, si aggiusta di sapore.

Si cuoce il riso basmati in acqua salata e si condisce con un poco di coriandolo. Infine, formare uno specchio di salsa su ogni piatto, adagiare lo spiedo e contornare con il riso.

L’ultima ricetta è un classico **Arrosto di Vitello ai champignon**: per prepararlo servono 600 grammi di arrosto di vitello, un bicchiere di vino bianco, 2 coste di sedano, 2 carote, una cipolla dorata, 100 grammi di Burro, 3 cucchiaini di farina, 150 grammi di rape, 150 grammi di patate viola, 2 spicchi d’aglio, olio evo quanto basta, 350 grammi di champignon, 150 grammi di cipollotto fresco, rosmarino q.b.

Per realizzarlo, è innanzitutto necessario insaporire l’arrosto e metterlo in forno con un trito di sedano, carote, cipolle e burro: poi lo si cuoce 2 ore a 120°C. Circa a metà cottura bagnare con il vino.

Intanto, si mondano le verdure, si tagliano a cubetti e si sbianchiscono in acqua salata; è necessario poi rigenerarle poi in padella con burro e rosmarino e aggiustare di gusto.

Ora si puliscono i champignon, si fa rosolare l’aglio in una padella con olio in temperatura, si aggiungono gli champignon e li si salta.

A cottura ultimata far riposare la carne, poi prendere il fondo di cottura della carne e addensare con un ruh, passare la salsa ottenuta al setaccio o con un colino a maglia fine. Aggiungere gli champignon alla salsa ottenuta.

Tagliare l’arrosto a fette, adagiarle nel piatto, coprire le fette con la salsa ai champignon. Contornare con le verdure cotte.

COME VEDERLO

La diretta al ristorante Buongusto di Castellanza si può seguire comodamente da casa sulla [pagina facebook](#) e sul [canale youtube di Tigros](#), anche in differita.

Redazione VareseNews
redazione@varesenews.it