

Cottura lenta, il segreto della carne d'autunno

Pubblicato: Lunedì 26 Settembre 2016



E' la scoperta degli ultimi anni degli chef, e un nuovo trend anche in casa: la cottura lenta, in sacchetti sottovuoto.

Ed è stato dedicato prevalentemente a questo nuovo importante modo di cucinare la carne il primo corso tigris dell'edizione autunnale 2016: a raccontarla, al ristorante Buongusto di **Busto Arsizio**, è stato lo chef **Giordano Ricevuti**, della tenuta dell'Annunziata di Uggiate Trevano (CO), straordinario luogo di produzione e uso dei prodotti "iperlocali". Coadiuvato da una straordinaria "sous chef" per un giorno: la cliente Tigris **Stefania**, che ha vinto un "posto privilegiato" accanto a Ricevuti con un concorso tra consumatori di prodotti bio.

Il corso Tigris "**La carne secondo le stagioni**", ha avuto come protagonista lo scamone di manzo, la lonza di maiale e il filetto di tacchino: ma soprattutto, la cottura lenta, che rende rosea e perfetta tutta la carne.

I tre tagli sono stati declinati in tre ricette che potevano diventare un menù completo, o una serie di finger food: lo scamone "**tataki**" tagliato in fette sottilissime e servito con scaglie di grana e pomodori confit; la lonza cotta in una riduzione di vino, concentrato di pomodoro e cipolle, servita su medaglioni di roesti, e un piccolo delizioso panino al vapore allo zafferano con all'interno il tacchino cotto sottovuoto alle erbe con una crema di peperoni pressocchè "a crudo" e delle crepès di grana grattugiato.

Per avere le esatte dosi degli ingredienti bisogna attendere solo qualche ora;: saranno presto presenti sul sito Tigros e inviati attraverso la loro newsletter. Ma la spiegazione delle ricette la potete già trovare sul nostro liveblog: Se non lo visualizzate bene qua sotto, o state leggendo da mobile, **[cliccate qui](#)**.

Redazione VareseNews
redazione@varesenews.it