

Profumo di castagne e cappone per il menù firmato da Venanzio

Pubblicato: Lunedì 26 Novembre 2018



Per il **pranzo di Natale** non poteva esserci migliori insegnante di **Venanzio Pedrinelli**, del celeberrimo ristorante “Da Venanzio” di Induno Olona: il suo tocco di cucina, un classico da decenni nel varesotto ha reso più importante la tavola di natale.

Con tre ricette in equilibrio tra modernità e tradizione, spiegate nel corso Tigris di lunedì 26 novembre 2018, che si è tenuto al ristorante Buongusto di Solbiate Arno a partire dalle 17.

LE RICETTE

L'entrée del pranzo di Natale pensato da Venanzio è di quelli di grande effetto, ma non particolarmente difficili: **Capasanta dorata su vellutata di lattuga**,

Per realizzarlo, Venanzio ha cominciato dalla vellutata di lattuga: ha fatto appassire dolcemente la cipolla e la patata tagliata a mano a listarelle fini con poco olio extravergine, ha aggiunto il brodo vegetale e poi portato a cottura.

In un'altra pentola ha portato a bollire abbondante acqua, l'ha salata e vi ha scottato dentro per 15-20 secondi le foglie di lattuga, poi passate immediatamente in abbondante acqua e ghiaccio, «per mantenere il colore brillante».

Una volta scolata, ha unito la lattuga alla base di cipolla e patate che nel frattempo si è raffreddata, l'ha emulsionata con il minipimer e regolato con un filo di olio evo, sale e pepe.

Intanto, Venanzio ha massaggiato la capasanta pulita, tolta dal "corallo" e asciutta con un filo d'olio da entrambi i lati, poi ha scaldato molto bene una piastra antiaderente e l'ha scottata circa 2 minuti per parte: « In realtà il tempo è indicativo, dipende dalla dimensione della capasanta e da quanto è forte la fiamma – ha spiegato lo chef – L'importante è ottenere una bella doratura , senza stracuocerla»

Per impiattare, ha poi posizionato la vellutata nel piatto, e poi ha posato sopra le capesante leggermente salate e pepate.



Il primo piatto è una ricetta un po' originale rispetto a quello che ci si aspetta per il Natale: **Gnocchetti di castagne al taleggio di grotta.**

Per realizzarla, innanzitutto chef Pedrinelli prepara gli gnocchi, schiacciando le patate bollite quando sono tiepide su una spianatoia, creando un incavo centrale, che ha salato e insaporito con una grattata di noce moscata.

Ha poi unito la farina di castagna setacciata e la farina 00 e l'uovo, lavorando il composto velocemente e formando degli gnocchetti non più grandi di 3 centimetri circa.

Per preparare la fonduta, in una bastardella ha tagliato a piccoli pezzi il taleggio, versando poi la panna.

Ha messo la ciotola a bagno maria e sbattuto con la frusta fino a raggiungere una bella cremosità.

Intanto ha portato a bollore abbondante acqua l'ha salata e poi vi ha buttato dentro gli gnocchi fino a che non vengono a galla, il momento in cui sono cotti. Poi lo chef li ha scolati e fatti saltare velocemente in una padella antiderente con una noce di burro sciolta.

In una fondina ha versato quindi la fonduta ben calda, e vi ha depositato sopra gli gnocchetti saltati

«Se volete, potete aggiungere giusto una spolverata di granella di noci o nocciole».



L'ultima ricetta è un classico del Natale: il **cappone ruspante ripieno al forno**.

Per il Cappone ripieno, Pedrinelli ha tritato bene cipolla e sedano, poi li ha messi a scolare nel colapasta perché perdano l'acqua.

Intanto, in una ciotola capiente ha messo il burro a pomata, burro molto morbido lasciato fuori dal frigo almeno due ore, ha aggiunto il trito di cipolla e sedano, il pane da toast grattugiato e setacciato, metà del trito aromatico, sale e pepe.

Sul tagliere ha poi posizionato il cappone aperto a farfalla, salato pepato e poi messo il restante trito aromatico, infine ha spalmato il ripieno. Infine ha distribuito in modo omogeneo qua e là la salsiccia a pezzetti, le castagne e le prugne.

A quel punto ha richiuso il cappone, cucendolo con lo spago da cucina, e l'ha messo in forno preriscaldato a 180 gradi.

In una padella ha messo olio extravergine, poco burro, un rametto di rosmarino uno spicchio d'aglio in camicia e, quando è stato tutto caldo ha rosolato il cappone a fiamma vivace su tutti i lati, flambandolo poi col cognac.

Una volta rosolato, Venanzio ha messo il cappone in forno, già preriscaldato a 180 gradi. «La cottura va curata – ha precisato lo chef – Ogni tanto è opportuno versare la puccia prodotta sul cappone per mantenerlo idratato»

La cottura è completata, all'incirca, dopo un'ora e mezza: «Il cappone è pronto quando facendo una piccola foratura non escono liquidi».

Per il contorno di patate e castagne, lo chef ha sbiancato le patate già tagliate a pezzettoni in acqua

bollente salata, togliendole 2 o 3 minuti dopo che l'acqua è tornata a bollire.

Le ha scolate, disposte nella teglia e condite con burro, olio evo, sale e pepe, trito aromatico, spicchio d'aglio in camicia.

Infine le ha messe in forno già caldo a 180° C per circa un'ora, scuotendo la teglia a metà cottura per non farle attaccare.

Quando sono praticamente cotte le patate ed anche il cappone, in una padella ha messo burro e una foglia di alloro e vi ha fatto saltare le castagne bollite. Quando si sono scaldate, ha aggiunto i succhi di arancia e limone e il miele, e le ha fatte dorare.

L'ultimo tocco è la salsa: cotto il cappone, ha prelevato il fondo di cottura, l'ha filtrato e l'ha fatto restringere con un po di roux. Ha regolato di gusto e ha aggiunto un poco di panna fuori dal fuoco, per poi mettere il tutto in una salsiera di portata.



]

Per avere i particolari delle ricette, e le giuste quantità degli ingredienti, fra qualche ora sarà possibile consultare il sito di Tigros: oppure, meglio ancora, iscriversi alla newsletter che vi avvertirà dell'avvenuta pubblicazione: per maggiori info: www.tigros.it

Redazione VareseNews
redazione@varesenews.it

