



Mido 2019

Gli occhiali da sole per la nuova stagione calda

CONTINUA →



A Ginevra per il salone dell'auto (e non solo)

Musei, shopping, passeggiate e motori

CONTINUA →



Green grooming

Ingredienti bio e naturali tra le novità maschili

CONTINUA →



(Credits: ARF) – 5 marzo 2018

Food

BRESAOLA: ORIGINALITÀ IN CUCINA CON CLAUDIO SADLER

Uno chef stellato ci suggerisce alcuni abbinamenti in cucina e ci racconta le sue bresaole d'autore

di **Aldo Fresia**

Se parliamo di cibo in associazione ai concetti di salute e benessere, allora la bresaola è uno degli alimenti principe: è sana, magra, riduce il colesterolo cattivo, fa bene alla pelle e alle ossa. Ed è pure buona, caratteristica che non stona mai. Unico difetto, in realtà non suo: a furia di mangiarla può venirci a noia. È qui che tornano utili i consigli dello chef stellato Claudio Sadler, che suggerisce alcuni accostamenti originali e

PANASONIC I-SHAPER



presenta le sue bresaole d'autore.

BRESAOLA, GLI ACCOSTAMENTI

La buona notizia, per chi ama sperimentare, è che la bresaola "ha un gusto ben definito" ma è anche molto versatile e sostanzialmente "puoi aggiungere quello che vuoi, sei molto libero di fare accostamenti". Data per scontata la presenza in cucina di un buon olio di oliva extravergine, la strada è tutta in discesa con i formaggi: "vanno bene praticamente tutti quelli un po' freschi e morbidi: un caprino, una burrata, eccetera. Ma si può usare benissimo anche una cipolla cotta al vapore, tagliata fine e condita con olio e aceto".

Poi c'è il gran mondo della frutta: "Melone, ananas, frutti rossi come il mirtillo. Io utilizzo spesso il melone compresso con la macchinetta sottovuoto, un utensile che nei miei corsi di cucina incentivo molto, cercando di fare capire quanto è importante averlo anche in casa".

LE BRESAOLE D'AUTORE

C'è un'ulteriore occasione di assaggiare una variazione sul tema ed è di procurarsi le bresaole d'autore, quelle che Sadler ha inventato insieme al produttore chiavennasco Panzeri: "Per chi ama la tradizione, ma non ha paura di sperimentare", dice lo chef. Sono quattro tipologie diverse, nate dopo un biennio di esperimenti effettuati durante la fase della concia, cioè quel momento in cui si aggiungono aromi naturali, prima della stagionatura.

Abbiamo la Tonica (con ginepro e limone), la Tartufata (con tartufo nero), la Sbagliata (Bitter e peperoncino) e la Montanara (grappa e pino mugo): si tratta di sapori già più definiti in partenza, rispetto alla bresaola tradizionale, e dunque "per gli abbinamenti in cucina devi inventarti qualcosa che abbia affinità con il prodotto: ad esempio un carciofo con la Tonica, un fungo champignon con la Montanara, un'oliva con la Sbagliata, in modo da richiamare il suo gusto acidulino e amaricante. La Tartufata io la mangio spesso con giusto un filo d'olio extravergine".

Per chi ha voglia di spadellare ci sono anche le video ricette di Claudio Sadler: un risotto al lime con gamberi rossi, un pancotto, degli involtini e infine dei ravioli di grano saraceno: tutte le indicazioni si trovano in un sito apposito.

© Riproduzione riservata

SHARE



PRIVACY | PRIVACY POLICY | COOKIE POLICY | GRUPPO MONDADORI | PUBBLICITÀ | ABBONATI

| NUOVE CONDIZIONI D'USO - IN DATA 04/02/2019 SONO ENTRATE IN VIGORE LE NUOVE CONDIZIONI GENERALI, TI INVITIAMO A PRENDERNE VISIONE QUI

© Arnoldo Mondadori Editore Spa - riproduzione riservata - P.IVA 08386600152