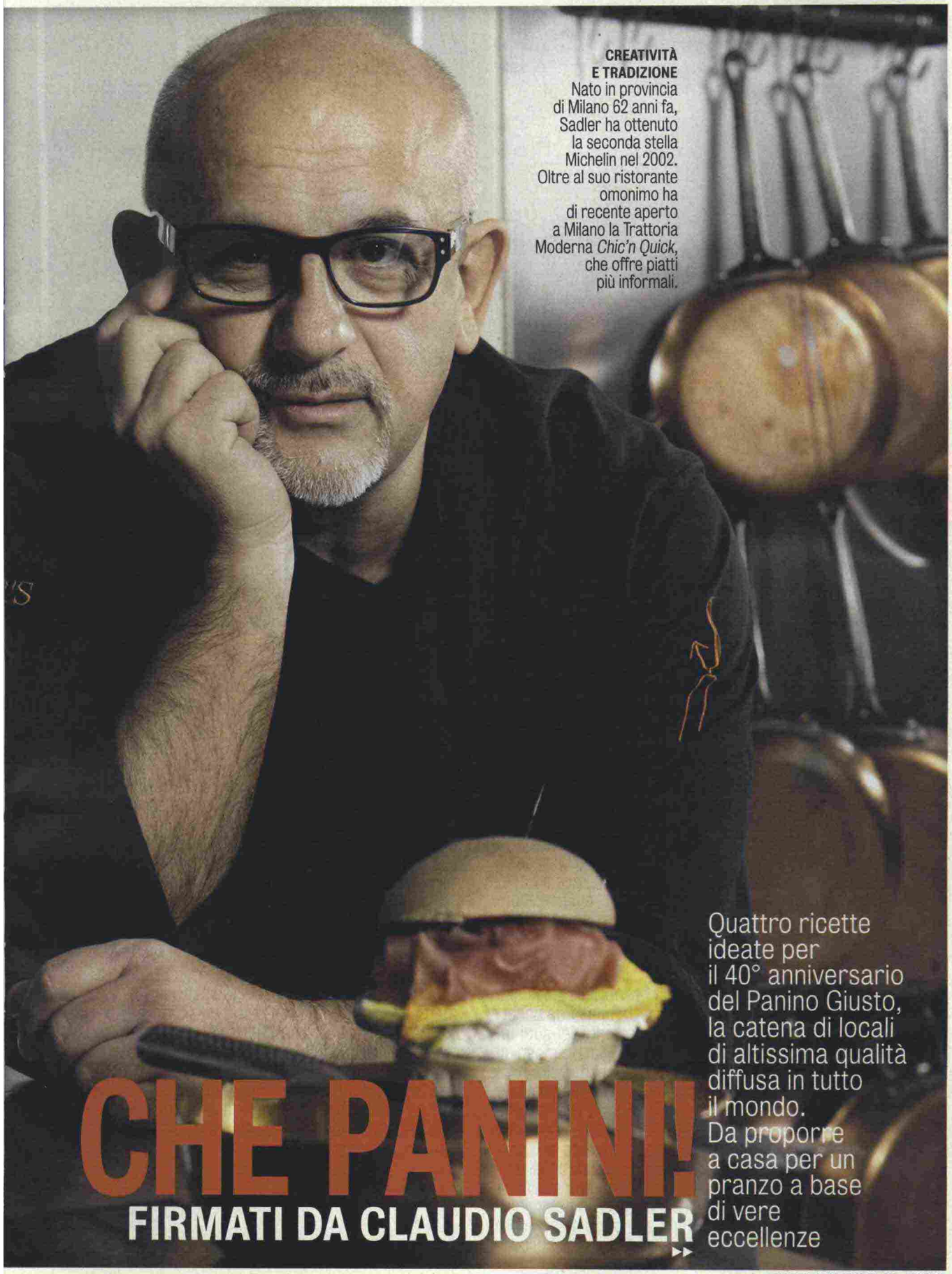
CHEF STELLATO

PANINO SBAGLIATO

Ingredienti per 1 panino:
• pane con riso venere 75 g • formaggio fresco 30 g • battuto di olive verdi e cetriolino 20 g • bresaola "sbagliata" 50 g (ricetta d'autore realizzata da Sadler per Panzeri) • salva 30 g • zeste d'arancia 3 g
Preparazione: 1/ Per il battuto di olive verdi e cetriolino: tagliare 50 g di olive verdi e 50 g di cetriolino, mettere in una ciotolina, aggiungere 10 g di olio evo e mescolare. Tagliare il pane. 2/ Spalmare sulla parte inferiore del pane metà dose del formaggio fresco. Aggiungere metà dose di battuto di olive e cetriolino, la bresaola sbagliata, il salva a scaglie e le zeste di arancia. 3/ Spalmare la rimanente crema di formaggio fresco sulla parte superiore del pane, aggiungere la rimanenza del battuto di olive e cetriolino e adagiare sopra la farcitura per completare la composizione del panino.

LA STORIA: Parafrasando il cocktail "Negroni sbagliato", questo panino richiama il celebre cocktail per l'impiego del Campari. Spiega lo chef: «Ho proposto di puntare sulla bresaola, una carne ideale per panini di alta qualità, perché si presta a diverse marinature e speziature. Per questa occasione, ispirandomi al Negroni sbagliato, ho marinato una bresaola nel Campari, aromatizzato da peperoncino e alloro. La marinatura dà alla carne un colore rosso intenso e sprigiona note aromatiche interessanti. Ho quindi scelto un pane di 'nuova generazione', molto idratato e profumato grazie alla miscela tra una farina biologica italiana e farina di riso venere. Terzo elemento è il salva cremasco, tipico formaggio della tradizione lombarda, a pasta cruda di latte vaccino, dalla consistenza compatta, svela una parte più friabile sotto la crosta che gli conferisce una nota aromatica intensa e dolce, che ben si sposa con la bresaola aromatizzata. L'armonia degli ingredienti è data infine dagli elementi gregari: un formaggio fresco spalmato sulle due parti di pane, una tapenade battuta a mano di olive verdi, cetriolini e zeste d'arancia, che regalano il giusto equilibrio tra sapido e dolce, burroso e croccante».

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
Codice abbonamento: 160009



CREATIVITÀ E TRADIZIONE
Nato in provincia di Milano 62 anni fa, Sadler ha ottenuto la seconda stella Michelin nel 2002. Oltre al suo ristorante omonimo ha di recente aperto a Milano la Trattoria Moderna *Chic'n Quick*, che offre piatti più informali.

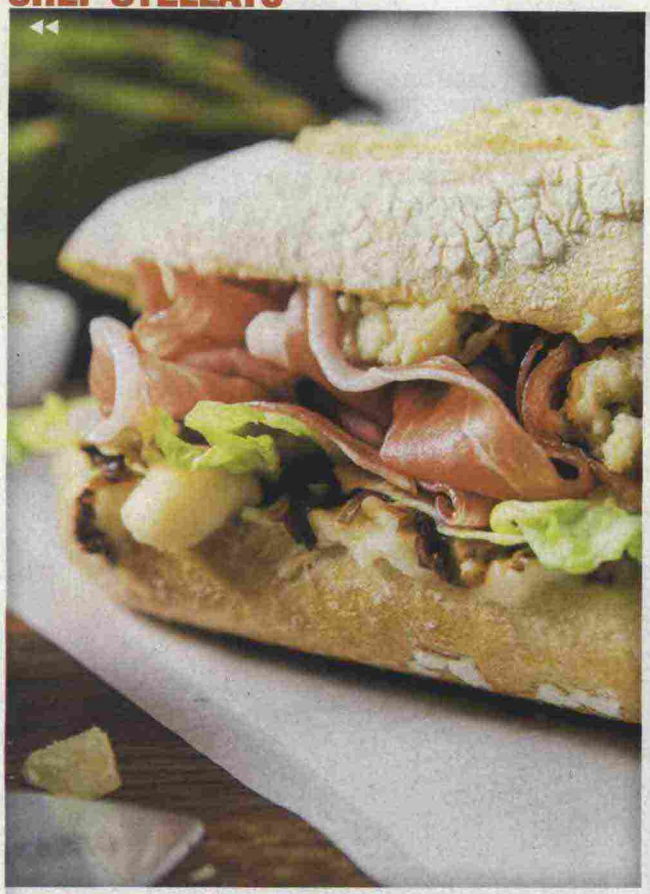
CHE PANINI!

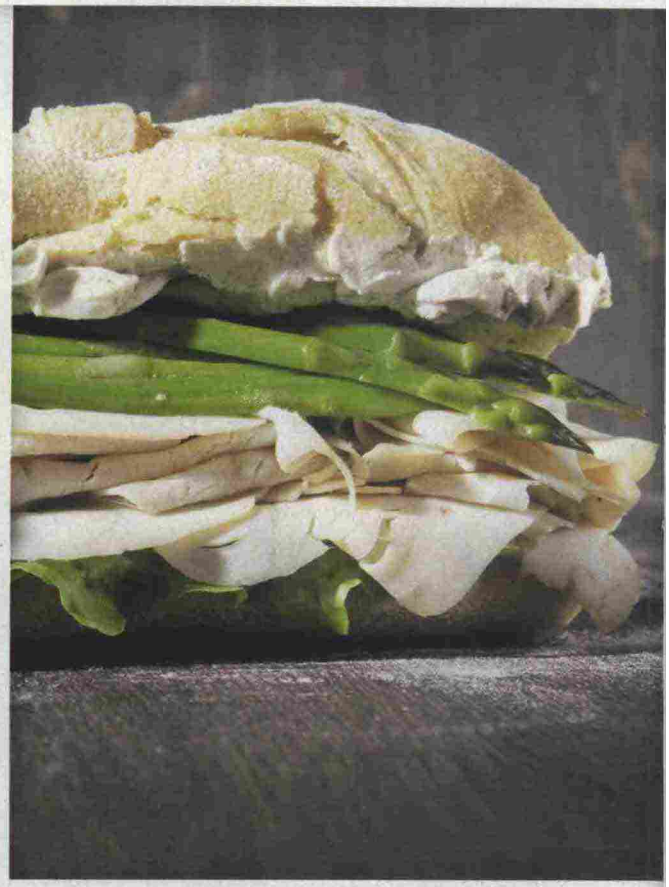
FIRMATI DA CLAUDIO SADLER

Quattro ricette ideate per il 40° anniversario del Panino Giusto, la catena di locali di altissima qualità diffusa in tutto il mondo. Da proporre a casa per un pranzo a base di vere eccellenze

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
Codice abbonamento: 160009

CHEF STELLATO





MILANO 2015

Ingredienti per 1 panino:
• pane 70 g • crema di Parmigiano Reggiano 30 g • mattonella "gelificata" di aceto balsamico 5 g • lattuga 10 g • rucola 5 g • prosciutto crudo 60 g • pepe nero 2 g • crema di carciofi 15 g

Preparazione: 1/ Tagliare e tostare il pane. Spalmare sulla parte inferiore del pane la crema al Parmigiano Reggiano (si ottiene unendo il formaggio grattugiato al momento a un po' di latte). 2/ Grattugiare la mattonella di aceto balsamico, fatta gelificare in precedenza. Aggiungere la lattuga, la rucola, il prosciutto crudo e spolverare con pepe nero. 3/ Spalmare la crema di carciofi sulla parte superiore del pane e adagiare sopra la farcitura per completare la composizione del panino.

LA STORIA: È stato creato in occasione dell'Expo. Così dichiara Claudio Sadler: «Applicare l'esperienza dell'alta cucina alla creazione di un panino è stata una sfida accattivante. L'ideazione è partita dalla selezione dei suoi ingredienti, individuati fra grandi prodotti già riconosciuti come esclusivo patrimonio made in Italy nel mondo: prosciutto crudo 24 mesi, prodotto a Langhirano, Parmigiano reggiano 27 mesi, ottenuto da vacche Sola Bruna (una particolare razza che produce meno latte delle Frisone, e per questo è molto più ricco), e il pregiato aceto balsamico di Modena IGP. La scelta si è quindi indirizzata agli altri ingredienti: la tipologia del pane (una ciabattina milanese in onore alla città ospite), la verdura fresca e quella cotta. Infine, come segno di benvenuto al mondo ho aggiunto una spezia 'extra territoriale': un pizzico di pepe nero».

IL BIANCO

Ingredienti per 1 panino:
• pane bio 75 g • maionese delicata 30 g • lattuga 25 g • tacchino 60 g • asparagi 30 g • formaggio fresco al tartufo 30 g (100 g formaggio fresco + 5 g pasta al tartufo)

Preparazione: 1/ Per la crema al tartufo: in una ciotola mescolare 100 g di formaggio fresco con 5 g di pasta al tartufo. Tagliare e tostare il pane. 2/ Spalmare la maionese sulla parte inferiore del pane. Aggiungere la lattuga, il tacchino affettato e gli asparagi. 3/ Spalmare il formaggio fresco al tartufo sulla parte superiore del pane e adagiare sul top della farcitura per completare la composizione del panino.

LA STORIA: Così dice lo chef: «Il BIANCO nasce pensando all'autunno quando la voglia di tartufo e dei profumi del bosco è più intensa. Ho scelto una qualità elevata di pasta di tartufo che, con equilibrio e gentilezza, diventa il gusto portante del panino, ho quindi pensato a un petto di tacchinella cotto a bassa temperatura, succoso e morbido, tagliato finemente e trovato il perfetto equilibrio con la mineralità dell'asparago e la morbidezza della robiola. Servito dentro un panino caldo... ecco un altro piccolo capolavoro di piacere, leggero, gustoso, raffinato».

Codice abbonamento: 160009
Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

TRA I DUE

Ingredienti per 1 panino:

• pane con farina di grano arso 75 g • bresaola della Valtellina 60 g • stracciatella di burrata 40 g • crema di olive taggiasche e formaggio fresco 20 g • fiore di zucca • olio evo

Preparazione: 1/ Tagliare il pane e scaldarlo. Spalmare sulla base la crema di formaggio fresco amalgata a qualche oliva taggiasca tagliata fine. 2/ Aggiungere, sulla crema spalmata, la stracciatella di burrata. 3/ Disporre il fiore di zucca in modo che strabordi per donare l'effetto cromatico al panino. Coprire il fiore di zucca con la bresaola, disposta in modo leggero. Condire con poco olio e chiudere la composizione con la parte superiore del pane.

LA STORIA: In occasione della mostra "TRA I DUE, miti e riti del panino", curata dalla Accademia del Panino Italiano, Panino Giusto ha chiesto allo chef di dare una sua interpretazione al viaggio evolutivo del panino negli ultimi 100 anni. Così è nato il panino TRA I DUE, una sintesi perfetta tra storia e contemporaneità, tra riscoperta di sapori antichi ed esigenze sensoriali moderne. Il tuffo nel passato è dato dalla scelta del pane, realizzato con farina di frumento e grano arso, una peculiarità oggi per pochi intenditori e anticamente ottenuta dal grano raccolto nei campi dopo la bruciatura delle stoppie, che seguiva la mietitura. Il colore e il sapore lievemente tostato di tale pane, oggi realizzato con metodi moderne, è perfetto per il suo contenuto: un'armonia fresca e fragrante di sapori.

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
Codice abbonamento: 160009