

VareseNews

In scena la polenta che non ti aspetti

Pubblicato: Mercoledì 24 Ottobre 2018



Se vi immaginate la polenta come un piatto ripetitivo e banale, un anonimo contorno per dei “veri piatti” come gli spezzatini, il corso Tigros di mercoledì 24 ottobre è fatto per ricredervi, con ben 4 piatti a base di farina di mais – anzi di vera e propria polenta – dove l’ingrediente è l’assoluto protagonista in maniera ogni volta diversa.

A fare il miracolo, al ristorante Buongusto di Busto Arsizio, uno dei re dei corsi Tigros: **Davide Brovelli**, qui chiamato a dare un volto nuovo a un prodotto antico.

Brovelli è il patron dello storico, e famosissimo, “Il Sole di Ranco” situato in uno degli scorci più belli del lago Maggiore, aperto da 180 anni e sempre sulla bocca di tutti per ben 5 generazioni con cinque tocchi differenti, ognuno ben distinto dal suo predecessore, ma comunque strettamente legato ai prodotti, ai profumi e alle tradizioni locali. Negli anni ha aperto anche locali a Milano e Castelletto Ticino, ed è uno degli “expert” della storica rivista “La Cucina italiana”.

Il punto di partenza è uno solo: è il mix di farina di mais, acqua e sale che crea, in 45-50 minuti di cottura, il tipico prodotto del Nord Italia. Ma poi...



Brovelli e la polenta

LE RICETTE

Partire, come antipasto, dalla **Polenta e gorgonzola** sembra l’idea più banale del mondo: ma già questa ricetta, passata dalle mani di Brovelli, cambia completamente aspetto: innanzitutto perché la polenta è in una forma di crema (la proporzione, per 4 persone, è di 80 grammi di polenta per 700 grammi di acqua), poi perché il gorgonzola viene servito col sac a poche: anche perché si tratta di un misto di gorgonzola e ricotta in parti uguali (200 grammi a testa) infine, perché sopra il gorgonzola in crema si serve la spuma di latte – si proprio quella del cappuccino, realizzata scaldando il latte a 50 gradi («se è troppo fredda non monta») e frullandolo per qualche minuto con il minipimer – e la si decora con chips al forno di polenta e tronchetti di liquirizia grattugiati.



Il primo piatto poi, va completamente al di là del concetto tradizionale di polenta, con i **Cannelloni di polenta con ricotta e fonduta**.

I cannelloni si creano dopo aver fatto, e raffreddato (viene da pensare: “avanzato”) la polenta, che viene messa tra due fogli di carta forno e tirata con il mattarello finché non diventa trasparente. Quella sottile sfoglia può diventare, passando in forno, le chips della ricetta precedente, oppure diventare “materiale” per i cannelloni.

La fonduta che farà da ripieno è realizzata facendo sciogliere la toma con 100 ml di latte, poi si aggiunge delicatamente la ricotta e il gorgonzola, lasciato ammorbidire a temperatura ambiente, si

amalgama il tutto e si aggiusta di sale e pepe. Il ripieno si metterà in una sac à poche: «Perchè per riempire i cannelloni è francamente il sistema migliore. Alternative con il cucchiaino sono molto più laboriose, considerato che si ha la polenta come sfoglia» spiega Brovelli.

Una volta ridotta la polenta in fogli sottili, si può ritagliarla direttamente dalla carta forno e ridurla in rettangoli, che poi vengono farciti passando una “striscia” di impasto arrotolata come per i comuni cannelloni. Infornare qualche minuto con la modalità grill.

Per la decorazione, Brovelli consiglia due chicche: una si tratta di “semplice” pancetta affumicata tagliata in piccoli parallelepipedi e passata in padella finchè non diventa croccante. La seconda invece ha scatenato la curiosità di tutti, e si è rivelata il segreto più amato dai corsisti: le chips di grana, che sono fatte in un modo semplicissimo: una spolverata sottile di grana grattugiato su della carta forno, passata al microonde a temperatura massima per trenta secondi. «Un’alternativa, se non si ha o non si vuole usare il microonde, è una padella antiaderente ben scaldata – spiega Brovelli: anche in questo caso basta una spolverata, che si scioglierà in poco tempo e potrà essere ribaltata come una frittata, per essere passata sull’altro lato per pochi secondi.



Il secondo è un classico della cucina marina del nord: **Polpetti all’ubriaca con polenta**. In questo caso, la ricetta di Brovelli non si discosta dalla tradizione: si prepara la polenta classicamente, facendo bollire l’acqua salata, aggiungendo la polenta a pioggia e cuocendola continuando a mescolare.

Intanto, si lavano i polpetti eliminando la bocca ed eventuali impurità sotto l’acqua corrente, li si asciugano e li si mettono in un padella con dell’olio.

Salare, pepare e farli rosolare, poi bagnarli con del vino bianco e sfumare, e infine aggiungere i pelati a pezzettini, il basilico ed il peperoncino. Coprire con un coperchio in modo da far creare del vapore all’interno della pentola e poi cucinarli a fuoco lento per due ore circa, mescolando di tanto in tanto per non far attaccare sul fondo. Quando sarà quasi a fine cottura tritare il prezzemolo e l’aglio poi servire con la polenta. Nel corso, ha introdotto per quest’ultimo passaggio una variante: friggere delle foglie di basilico e posarle sopra. Inutile dire che erano buonissime.

Non è mancato nemmeno il dolce, in questo tripudio di farina di mais: la classica **sbrisolona**, fatta di zucchero, burro, farina di mais per polenta, mandorle con la pelle, noci, nocciole, farina, tuorli d’uovo e grappa bianca.

Per realizzarla, tritare la maggior parte delle mandorle, le nocciole e le noci con lo zucchero, miscelare le farine e impastarle con il burro, poi incorporare i tuorli e la grappa. Lasciare riposare il composto almeno mezzora, metterlo poi in uno stampo o in degli stampini e cospargerli con le mandorle intere rimaste. Cuocere per 22 minuti a 150° C.



Redazione VareseNews

redazione@varesenews.it