

Tortelli al cotechino e anatra glassata all'arancia: è il nuovo cenone di capodanno

Pubblicato: Martedì 11 Dicembre 2018



Grande successo, per numero di persone e attenzione, per l'ultimo corso Tigros del 2018: alla lezione sul "cenone di Capodanno" tenuta da **Maurizio Santinon**, chef e titolare del Ristorante Al Borducan Romantic al Sacro Monte di Varese, c'era il pienone martedì 11 dicembre 2018, al ristorante Buongusto di Castellanza.

Santinon non ha lesinato consigli e chicche da chef per un cenone che non si discosta dalla tradizione, ma evita con grande gusto le ripetizioni: con preparazioni complesse, ma anche replicabili a casa. Con lui, al ristorante Buongusto, anche i suoi "tre moschettieri della cucina" Mara, Davide, Rashmika



LE RICETTE

La prima ricetta è una **Terrina di brasato, castagne, prugne secche e carote, con la sua giardiniera della tradizione**.

Una ricetta per cui è necessario armarsi di un po' di pazienza: va affrontata almeno un giorno prima della cena prevista.

Innanzitutto, perché bisogna preparare un brasato, tanto ben cotto da poter sfilacciarlo, e poter usare il fondo insieme alla gelatina. «Il brasato lo faccio in questo caso con il reale, che è un taglio di mazo perfetto e anche molto economico, e lo metto a stufare nel vino bianco, affinché mantenga una colorazione chiara» a cuocere, come consiglia chef Santinon, deve stare **almeno tre ore**.

Intanto, ha fatto **un brodo con il ginocchio e la coda del manzo** e un cucchiaino di estratto liebig, in modo "poco ortodosso" ma saporitissimo: «Metto un goccio d'olio in padella e butto ginocchio e coda a saltare, finché letteralmente non attaccano – spiega Santinon – quando è ben attaccato, **butto un chilo di ghiaccio** e lo faccio diventare acqua, lasciandolo cuocere fino a dimenticarsene. Quando si è tutto sciolto, il brodo è pronto. Volendo, si può fare con acqua fredda, e prima di buttare il ghiaccio si può sfumare il tutto con cognac o brandy» Il risultato? spettacolare. La differenza, in questo caso, tra brodo e fondo è data solo dal tempo in cui resta a cuocere e a ridurre.

Intanto hanno preparato la gelatina, mettendo a bagno i fogli di colla di pesce con acqua fredda. Una volta ammorbiditi, i hanno strizzati e messi nel brodo di cane così preparato, facendolo sobbollire fino a far sciogliere tutta la colla.

Poi la collaboratrice Mara ha **"bardato" (cioè ricoperto) la terrina con lo speck** e cominciato a mettere a strati, prima gli sfilacci di brasato, poi carote, prugne, carne, castagne bagnando ogni strato con della gelatina fino a riempire la terrina.

Una volta riempita completamente la terrina, Mara ha chiuso la bardatura di speck e ha messo un peso sopra per pressare il contenuto. «Per completare il piatto, è necessario riporre il tutto in frigo per 24/36 ore» solo dopo questo tempo si può togliere dallo stampo e tagliare a fette.

La terrina è servita con la giardiniera: per farla bastano un litro d'acqua, un litro di aceto bianco, un litro di vino bianco, 70 grammi di zucchero, 30gr sale, 5 cipolle borretane, 3 carote, 1 cavolfiore, 2 peperoni «Ma per le verdure potete decidere voi, a vostro piacimento».

Si tagliano le verdure, si fa bollire acqua, aceto, vino con sale e zucchero. Raggiunto il bollore, basta mettere tutte le verdure in pentola e farle cuocere «Quanto, dipende da quanto volete consistente la verdura: io posso cuocere le carote anche solo 3 minuti, perché mi piacciono croccanti, ma se le si vuole più morbide si può andare anche oltre 10 minuti». Una volta cotto il tutto si fa raffreddare e si ripone in frigo tutto quanto, liquido di cottura compreso, per 24 ore, prima di servirla.



La seconda ricetta “serve” il cotechino e le lenticchie di tradizione in un modo originale: chef Santinon ha infatti ideato dei **Tortelli delle feste**, tortelli di pasta fresca ai 30 tuorli ripieni di cotechino e crema di lenticchie.

Per la pasta serve uguale dose (mezzo chilo) di farina 00 e semola, 30 tuorli e un uovo intero: si impastano tutti gli ingredienti fino a raggiungere un impasto omogeneo e liscio e lo si lascia riposare almeno 30 minuti prima di fare le sfoglie, che poi verranno tagliate con un coppa pasta rotondo da 12/10 cm.

Per il ripieno serve un cotechino cotto («A casa potete usare anche quelli già cotti») da mezzo chilo, 50 gr parmigiano, e panna fresca il sufficiente per amalgamare il tutto. Per fare il ripieno è sufficiente metterlo nel mixer con panna e parmigiano fino a raggiungere la giusta consistenza. a questo punto il ripieno è pronto, allo chef non serve altro che mettere nel centro della pasta tagliata a cerchio con il coppapasta un cucchiaino di caffè di ripieno e chiudere.

Ha infine scaldare le lenticchie già cotte in casseruola con un filo di olio e un po' di brodo vegetale: una volta calde le ha poi frullate nel mixer con il brodo fino a consistenza desiderata.



Ultimo piatto presentato è stato **l'anatra all'arancio alla maniera del Borducan**: petto d'anatra laccato con caramello di arance e crema di patate.

Una ricetta apparentemente semplice, ma molto raffinata: per realizzarla, chef Santinon si è procurato un petto d'anatra già porzionato, l'ha ridotto a un rettangolo preciso togliendo la parte troppo grassa e gli scarti più piccoli, poi l'ha messo in una pentola preriscaldata, dove c'era solo del sale: ad ingrassare la padella ci penserà infatti la pelle del petto d'anatra, visto che dovrà essere cotta in padella sempre da quel verso, finché non si caramellizza la pelle.

Nel frattempo, con gli scarti di grasso dell'anatra, dello zucchero, dell'aceto e del succo d'arancia («Meglio quello confezionato che la spremuta fresca, perché ha già più zuccheri del normale») ha realizzato la salsa: ingrassando la padella con gli scarti, facendo cuocere inizialmente qualche cucchiaino di zucchero “a secco” finché non si scioglie, sfumando poi prima con l'aceto e poi con il succo d'arancia. «Al ristorante noi sfumiamo anche con l'elisire del Borducan» che è il loro liquore della casa, con 100 anni di tradizione.

Il composto viene messo sulla padella dove sta soffriggendo il petto: se è caramellato bene continuerà a fare schiuma. La cottura in padella dura circa 4 minuti, a cui si possono aggiungere altri 8 minuti circa in forno a 180 gradi.

L'anatra è stata servita con una crema di patate, «Cioè il nome che usano i ristoranti per il purè» scherza Santinon. La ricetta è nota a tutti, ma il segreto del purè del Borducan è uno solo: «Per mezzo chilo di patate, 350 grammi di burro e 350 di latte, nonché tanto parmigiano».



Per trovare i particolari e le dosi complete delle ricette di quest'ultima lezione del 2018, basta consultare www.tigros.it o meglio ancora iscriversi alla newsletter: vi avvertirà quando le ricette saranno pubblicate.

Redazione VareseNews
redazione@varesenews.it