

VareseNews

Gnocchi, salmone e pastiera: è il menù di Pasqua di chef Fabio Sauli

Pubblicato: Lunedì 15 Aprile 2019



Cosa mettere sulla tavola di Pasqua? Un'idea è quella di una *vecchia* conoscenza dei corsi Tigros: chef **Fabio Sauli**. Il patron della Locanda del Chierichetto di Gurone di Malnate, che ha già tenuto altri corsi sui menu delle festività, è tornato infatti dietro i fornelli del Buongusto di Solbiate Arno per riaprire la nuova stagione dei Corsi Tigros.

Fabio Sauli e i suoi collaboratori hanno così preparato tre piatti: un **sanwich di salmone con salsa guacamole** come antipasto, seguito da un primo a base di **gnocchetti di gamberi con cozze e pomodoro candito** e per finire il grande classico della **pastiera napoletana con salsa all'arancia**.

LE RICETTE

La prima ricetta è un antipasto semplice e gustoso: un **sandwich di salmone con salsa guacamole**. Per realizzare i **Sandwich servono** salmone fresco, pane di segale, maggiorana fresca, misticanze, burro e asparagi verdi. Il primo passo è quello di mondare e tritare il salmone, insaporendolo con sale, pepe e maggiorana.

Nel frattempo bisogna tagliare a fette con lo spessore di un centimetro il pane e formare dei dischi che poi andranno ad *abbracciare* il salmone. Una volta pressato il pane per ottenere una forma omogenea bisogna procedere alla tostatura in padella dei sandwich: dopo aver fatto sciogliere un po' di burro tenete ogni parte sulla piastra per 4 minuti. «Per rendere il tutto ancor più buono passateli poi in forno a 160 gradi per 4 minuti» dice Chef Sauli che poi consiglia: «Preparate i piatti con l'insalata una ciotolina di guacamole e gli asparagi precedentemente sbollentinti».



Si continua poi con un primo: **Gnocchetti di gamberi con cozze e pomodoro candito**. Per realizzarla servono patate, cozze, uno spicchio d'aglio, olio extra vergine, del vino bianco, pomodori, zucchero, farina, tuorli d'uovo, basilico, peperoncino e, ovviamente, gamberi. In una pentola con acqua bollente Chef Sauli fa cuocere le patate con la pelle perchè «in questo modo si evita che la patata assorba troppa acqua».

Nel frattempo pulisce i gamberi, li sguscia e li taglia a pezzettini. In una casseruola fa scaldare uno spicchio d'aglio con l'olio extra vergine di oliva, poi alla casseruola aggiunge le cozze e le sfuma con il vino bianco. Lo chef intanto taglia i pomodori a fettine disponendoli poi su una placca ricoperta con carta da forno, li cosparge di zucchero e li fa candire in forno a 80°C per circa 10 minuti. A questo punto le patate sono pronte: vanno pelate e schiacciate, il tutto «rigorosamente calde». Una volta fatto questo il composto va posto su un piano di lavoro, incorporando farina, i tuorli d'uovo e i gamberi a pezzetti per impastarle, aggiustando di sale e pepe.

Lo chef ricava ora dei lunghi cilindri del diametro di un centimetro, facendo rotolare l'impasto sul piano di lavoro: taglia gli gnocchi, sguscia le cozze mantenendo qualche valva intera per la guarnizione e cuoce gli gnocchi in abbondante acqua salata finché non vengono a galla e, dopo averli scolati, li salta

in padella con un po' d'olio extra vergine con il basilico, le cozze e i pomodori canditi. Ecco il piatto



Si finisce poi con una tradizionale pastiera: anzi con un “**Tortino di pastiera napoletana con salsa all’arancia**”. Per farla, gli ingredienti si dividono in quelli necessari per la pasta frolla -farina, burro, strutto, zucchero, acqua- per la pastiera -ricotta di pecora, zucchero, grano per pastiera, arancia candita in cubetti, uova, latte intero, aroma ai fiori d’arancio- e per la salsa di accompagnamento: arance non trattate, maizena, zucchero, un bicchierino di Grand Marnier e acqua.

Per la pasta frolla mescolate burro e zucchero nella ciotola dell’impastatrice, azionatela e lasciatela lavorare fino a che il burro non si sia ridotto in crema, aggiungete lo strutto e fate proseguire la mescolatura meccanica. Aggiungete l’acqua poco alla volta ponendo l’impastatrice sulla velocità minima e quando gli ingredienti risultano ben amalgamati tra di loro aggiungete la farina. Ottenuto un composto omogeneo infarinate il banco da lavoro e versate l’impasto. Date un’ultima impastata a mano, formate una palla ed avvolgetela nella pellicola trasparente. Lasciate riposare in frigorifero per circa un’ora.

Per la preparazione della farcitura ponete nella ciotola dell’impastatrice il grano cotto e metà delle uova. In una ciotola separata (sempre adatta all’uso per impastatrice) amalgamate la ricotta, lo zucchero e l’aroma acqua di fiori d’arancio oppure olio essenziale di neroli ed azionate la macchina dotata di gancio a foglia. Unite il grano alla ricotta e lasciate lavorare la macchina per amalgamare i due composti e aggiungete i cubetti di arancio e fateli incorporare nel composto. Regolatevi per la consistenza del composto: se la ricotta è asciutta e compatta aggiungete le uova rimaste ed il latte, altrimenti aggiungete solo un uovo ed amalgamate. Imburrate lo stampo per pastiera e stendete la pasta frolla fino ad uno spessore di 2-3 millimetri. Disponete la pasta frolla nello stampo facendola aderire bene ai bordi e togliendo la pasta in eccesso e riempiete con il composto a base di grano e ricotta arrivando fino al bordo della pasta frolla. Stendete ora un altro pezzo di pasta frolla per ricavare le strisce di 1 cm di larghezza da posizionare in diagonale sulla pastiera. Ora infornate a 200°C per circa 30-40 minuti.

Per la salsa pelate le arance, spremetele, filtrate il succo ottenuto e tagliate a julienne le bucce. Fate sciogliere lo zucchero con l’acqua, aggiungete il liquore ed il succo. Portate ad ebollizione e spegnete. Lasciate riposare e raffreddare per un’ora e servite in accompagnamento alla pastiera Fare raffreddare.



Redazione VareseNews
redazione@varesenews.it