

VareseNews

Dal cavolo nero alle ali di pollo: sono una festa di sapori le zuppe di chef Sauli

Pubblicato: Mercoledì 28 Ottobre 2020



Dal cavolo nero alle alette di pollo, dalla rana pescatrice allo zafferano: hanno ingredienti davvero molto diversi tra loro le ricette che **Fabio Sauli**, chef della Locanda del Chierichetto di **Gurone di Malnate**, presentate nel settimo appuntamento con le lezioni di cucina di **Tigros** online **#IlFrescopiùBuono**.

Con lui, ancora una volta **Ivana Marra**, influencer e protagonista di “[Studenti ai fornelli](#)” blog “nell’orbita” di Giallozafferano la cui [pagina facebook](#) arriva a quasi 400mila like. A lei il compito di interagire con lo chef, e portargli le domande di chi ha potuto seguire in diretta la trasmissione

LA DIRETTA

LE RICETTE

Come dicevamo, hanno caratteri molto diversi le tre zuppe presentate da chef Sauli:

La prima è una **Zuppa di Pescatrice allo Zafferano e Bacon**, che vede come ingredienti 300 grammi di Rana Pescatrice, un sedano, una costa, una carota, una cipolla bionda, due bustine di zafferano quattro fette di bacon, un bicchiere di olio extravergine, del vino bianco, pepe nero macinato e in grani e una foglia di alloro, oltre a farina e sale quanto basta.

Per prepararla è necessario mondare la Pescatrice, tagliare la polpa a bocconcini e riporla in frigorifero. Poi si prende la pelle e l’osso centrale della pescatrice e lo si cuoce in una casseruola di acqua salata con sedano, carota, cipolla, un bicchiere di vino bianco, 3 grani di pepe nero e una foglia di alloro, per realizzare un brodo speciale per la zuppa. Far bollire per un’ora circa, poi filtrare.

Si prepara un Roux con farina e olio extravergine, si rimette il brodo ottenuto sul fuoco, si aggiunge lo zafferano e il roux fino ad ottenere la consistenza desiderata.

Poi si fa rosolare la Pescatrice prima messa in frigo in una padella in cui si è scaldato l’olio con uno spicchio di aglio, aggiungendo anche un rametto di rosmarino per profumare.

Passare le fette di bacon in padella o nel forno fino a quando sono croccanti e infine servire la zuppa in una fondina, aggiungendo poi la pescatrice e il bacon. Aggiustare infine di olio, sale e pepe secondo gusto.

La seconda ricetta è una **vellutata di funghi con alette di pollo**. Gli ingredienti per la zuppa sono 12 alette di pollo, 440 grammi di funghi, due patate, del brodo vegetale, pepe nero a mulino, un bicchierino di Panna fresca, due spicchi di aglio, olio extravergine quanto basta.

Per prepararla è necessario innanzitutto mondare e lavare i Funghi e le Patate. Tagliare i funghi e le patate sottili, far rosolare il tutto in olio extravergine in cui si è passato l’aglio. Aggiungere il brodo

vegetale e un bicchierino di panna fresca. Cuocere per 8 – 10 minuti circa. A cottura ultimata frullare per ottenere una vellutata. Aggiustare di gusto. A parte si spolpano le alette, si insaporiscono con Paprika, Curry, Sale e pepe e si passano al forno per 10' minuti circa. Infine si serve la zuppa in una terrina con tre alette ciascuna.

L'ultima zuppa presentata è una **zuppa di verdure autunnale**, che vede diversi ingredienti di recupero: come del pane raffermo, croste di parmigiano e fondi di prosciutto (o speck o pancetta). Insieme a questi serve anche del sedano, due carote una cipolla dorata e verdure varie come cavolo nero, coste, fagioli, fagiolini e patate. Servono infine due spicchi d'aglio, olio extravergine quanto basta e pepe nero da macinare quanto basta.

Per realizzarla, innanzitutto è necessario preparare un brodo vegetale con sedano, carota, cipolla e patate tagliate a cubetti. Nel frattempo mondare le verdure, tagliarle grossolanamente, saltarle in padella con olio e aglio e aggiustare di gusto.

Tagliare il pane raffermo a pezzettoni poi metterlo in forno con olio, sale, pepe. Aggiungere il brodo sulle verdure scottate fino a coprirle, mettere in pentola le croste del parmigiano e lasciare sobbollire. Rosolare in una padella calda i fondi di prosciutto (o di salumi) tagliati finemente fino a renderli croccanti.

Infine, prima di servire la minestra, togliere le croste di parmigiano, versare la minestra nei piatti, aggiungere i crostini di pane e il prosciutto croccante.

Chiudere con un bel filo di olio extravergine di oliva e una macinata di pepe nero.

COME VEDERLO

La diretta al ristorante Buongusto di Castellanza si può seguire comodamente da casa sulla [pagina facebook](#) e sul [canale youtube di Tigros](#), anche in differita.

Redazione VareseNews
redazione@varesenews.it