

# La stagionalità trionfa nel piatto

**V**erdura e frutta di stagione per ricette semplici ma non banali. La terza puntata di Chef per una Notte ha acceso i riflettori di Teletutto sui prodotti della terra, quelli forniti da Coldiretti Brescia e sapientemente declinati nelle ricette ideate da altri due dei nostri campioni: Fabio Letti e Loris Marchesini. A supervisionare i fornelli dell'aula magna di **Cast** Alimenti c'era Piercarlo Zanotti, chef del Garda Golf di Soiano del Lago. La scelta di Fabio, vincitore della quinta, settima e nona edizione, è una ricetta «Veggie-Style»: il campione ha prima aromatizzato del brodo con l'arancia, ha porzionato una carota in cilindretti e l'ha cotta a vapore, per poi svuotarne il centro con un levatorsole e passarla nella salsa Ponzu. La crema per la farcitura è stata preparata con mela, finocchio e arancia, prima spadellati e poi passati nel frullatore con un cucchiaino di pan grattato. Per l'abbinamento Alpori Festa ha scelto un Franciacorta brut di Villa Crespia. La



**In onda.** Ricette realizzate passo passo

**Piercarlo Zanotti con Loris Marchesini e Fabio Letti ha disegnato le ricette**

seconda ricetta, quella della vincitrice della sesta edizione Loris Marchesini, è invece a base di gnocchi di patate con farina di castagne, conditi con fonduta di formaggio a crosta fiorita, cavolo verza alla julienne stufato e arancia candita. I forti richiami dell'inverno di questo piatto hanno ispirato Alpori: un Manhattan a base di whisky e vermouth rosso.

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.



146176