

La stagionalità trionfa nel piatto

Verdura 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