

# Léveillé esalta il gusto del formaggio

**I**ngrediente protagonista della seconda puntata di Chef per una Notte è stato il formaggio. E chi meglio dello chef bi-stellato Philippe Léveillé del ristorante Miramonti l'altro di Concesio poteva assistere, ai fornelli dell'aula magna di **Cast Alimenti**, Maurizio Botti, vincitore dalla sesta all'ottava edizione, e Luigi Severo Riccardi, campione dell'ottava e della nona? Entrambi hanno scelto di accostare i prodotti della casearia bresciana Ca.Bre al gusto delicato ma deciso del pesce. Per la sua «Seppia d'inverno» Botti ha frullato il manto del mollusco con il minipimer per ottenere un gel, che ha poi steso, cotto in forno arrotolato come fosse un impasto e tagliato a coltello creando delle tagliatelle. Il provolone è stato mischiato al porro, stufato e frullato con burro. L'abbinamento consigliato da Andrea Minoni e Donato Garzetti, beer specialist di Alpori Festa è una birra Paradox Tripel del Birrificio del Ducato, con un finale secco che smorza la grassezza del formaggio. Il «Crystal bread» di Riccardi, invece, è a base di



**In gruppo.** Lo chef con concorrenti e conduttori

**Lo chef bretone ha guidato in cucina Maurizio Botti e Luigi Riccardi**

fecola di patate e Kuzu, ed è condito con la crema di Leonessa, che deve riposare in frigo per 5 ore, e il gambero, scottato leggermente in un burro aromatizzato con timo limonato. A questo piatto Alpori Festa ha abbinato «L'equilibrata», un vino rosato essenziale e pulito della cantina San Michele di Capriano del Colle.

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.



146176