

Salmone, carni e gustosi formaggi

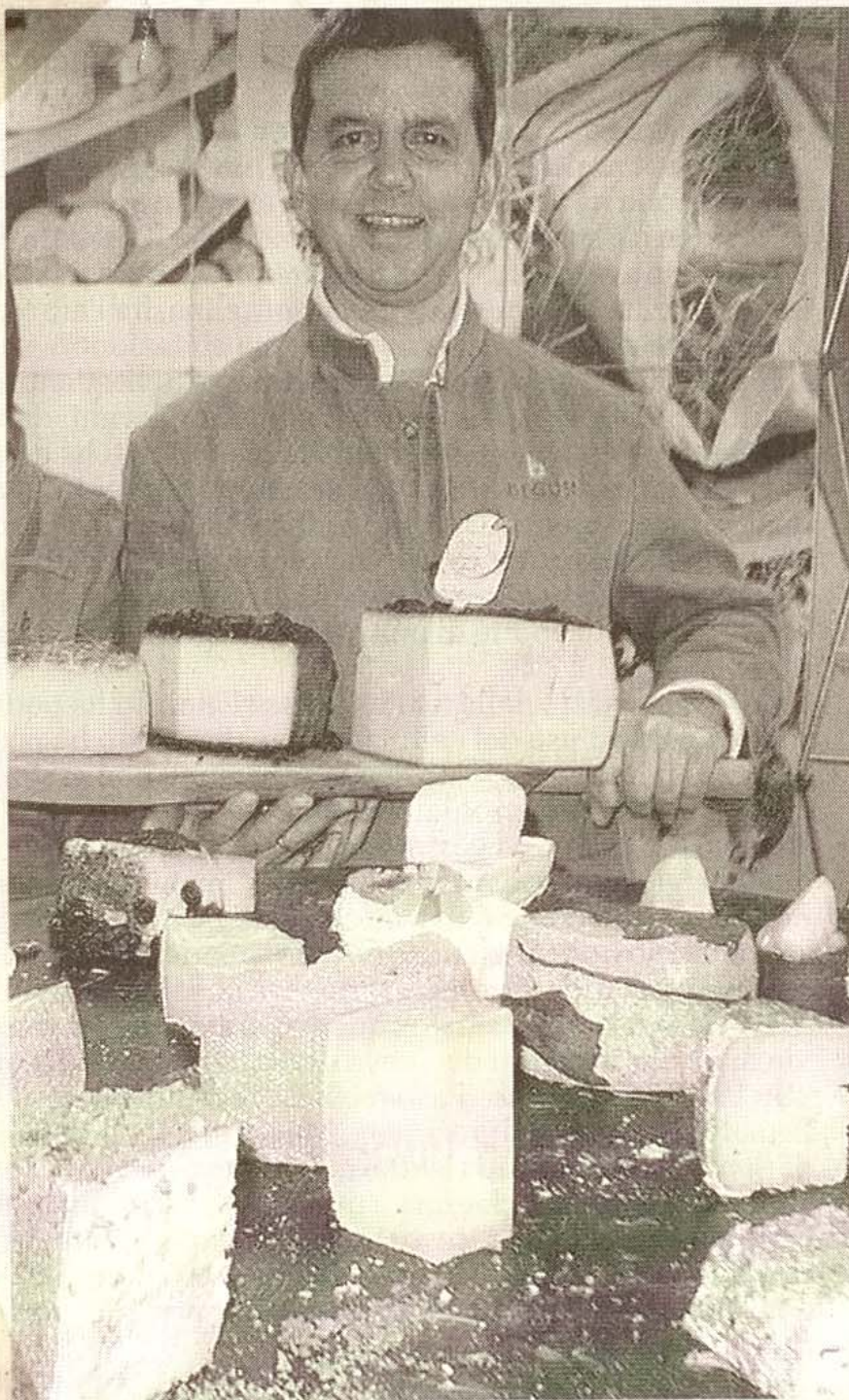
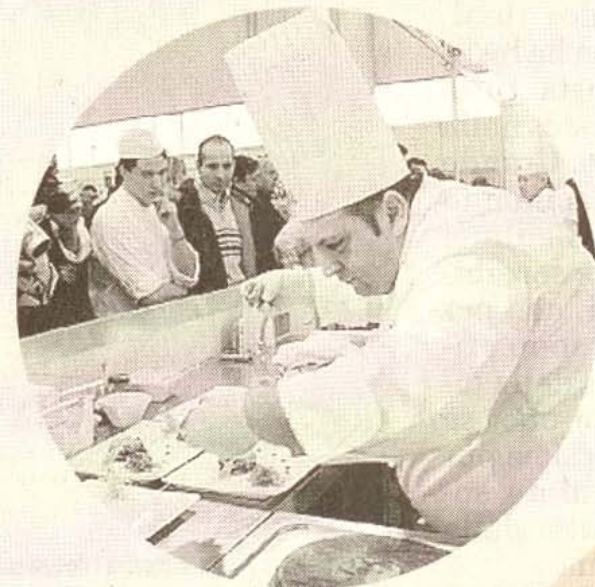
Quante ricette

ERBA Ricette che passione. Una su tutte, dimostrata ieri dagli chef presenti a Lariofiere: la salatura di una "baffa" di salmone gigante cotto al sale, e impiattato al momento per la gioia di tutti i partecipanti. Bastano una teglia, del sale grosso e il forno a 180 gradi. Si dunque al tocco magistrale dei grandi chef; ma per la facilità e l'ottimo risultato il procedimento può essere adottato anche dai single intristiti dal proprio frigo vuoto, e dalle casalinghe sempre in cerca di una ricetta stuzzicante, ma pratica e veloce.

Se invece si vuole interpretare un classico delle portate a base di carne, la soluzione con il sale grosso rimane fra le più raffinate. Per 700 grammi di filetto – il classico roast beef – si dovrà procedere prima legando la carne con spago, così da poterla tagliare a fine cottura. La si mette in una teglia di poco più grande, ricoprendola con abbondante sale grosso. Va infornata a forno ben caldo per 20 minuti, e girata di tanto in tanto. A fine cottura si stacca delicatamente la crosta di sale, e il gioco è fatto.

Gli esperimenti ai fornelli continueranno anche nella giornata di oggi, con stage di cucina per professionisti promossi dalla Upct's Confcommercio di Como, mentre le sfide a colpi di manicaretti coroneranno nuovi chef fino a mercoledì.

V. Fa.



Uno degli espositori della fiera gastronomica (Foto Bartesaghi)