

# MalpensaNews

## Uno street food “da applausi” con Gianmario Carta

Stefania Radman · Thursday, June 20th, 2019

Bando alla nouvelle cuisine e ai finger food.

Al Buongusto di Busto Arsizio è arrivato lo **street food**: quello delle patatine fritte e delle porzioni “sane”, un pieno di gusto che però non rinuncia alla qualità.

A portarle è stato il **Birrificio di Como**, che con **Gianmario Carta** che lo rappresenta in cucina ha strappato un calorosissimo applauso alla fine del suo corso, raccontando i segreti dei loro piatti più gettonati e facendoli assaggiare con generosità.

### LE RICETTE

Tutte le ricette presentate da Gianmario sono dei veri e propri “Cavalli di Battaglia” del birrificio di Como.

La prima, è anche un vero e proprio “primo” si tratta del **Risotto alla birra Roxanne con luganega nostrana**. La ricetta è un grande classico. Gli ingredienti sono: riso Carnaroli, luganega, burro, grana padano grattugiato, cipolla, pepe nero. «Noi ovviamente la facciamo con la nostra birra Roxanne, ma il risotto può essere fatto anche con un'altra birra simile, rossa con una gradazione di 5- 6° al massimo».

Dopo aver preparato il il brodo vegetale, Carta ha fatto rosolare in una padella dai bordi alti il burro con la cipolla, bagnandolo poi con la birra. Ha aggiunto il riso, l'ha lasciato tostare, e poi l'ha sfumato con la birra. Una volta evaporato l'alcool, ha proseguito classicamente la cottura con il brodo vegetale.

Intanto, ha spellato, sgranato e tagliato grossolanamente a coltello la salsiccia. A metà cottura l'ha aggiunta al risotto. Passati 13/14 minuti ha spento il fuoco e lasciato riposare. Infine, ha mantecato con grana padano, burro e pepe macinato fresco.



La seconda ricetta è stata un **Cartoccio di polipo in tempura con patate**, che vede tra gli ingredienti, oltre al polipo, maizena, farina “00”, patate gialle e acqua gasata fredda.

Innanzitutto, ha cotto il polipo a bassa temperatura: 4 ore ad 80 gradi, rendendo le carni morbidissime

Poi, in una boule, ha preparato la pastella: «Per renderla migliore, meno glutinata e più croccante, unisco alla farina l'amido di mais, poi verso a poco a poco l'acqua fredda e con l'aiuto di una frusta o di una forchetta mescolo energicamente in modo da non creare grumi». Alla fine, la lascia riposare in frigo circa 30 minuti.

La pastella è servita non solo per il polipo, ma anche per le patate: che sono state prima lavate, sbucciate e tagliate a coltello in modo da creare delle chips sottili.

Una volta freddo, ha tagliato i tentacoli del polipo, lasciandoli interi per la loro lunghezza. Poi ha immerso nella pastella il polipo e l'ha lasciato friggere fino a completa doratura, scolandolo e asciugandolo bene su uno strato di carta assorbente.

Lo stesso procedimento, per un “cartoccio” davvero gustoso, l'ha fatto per le patate, che ha servito calde insieme al polipo.



L'ultima ricetta è stato un panino dei più classici: un **Chicken Club Sandwich**, per il quale sono necessari del pane per club sandwich (per noi italiani, va bene il pan carrè...), del petto di pollo, bacon, pomodori, insalata iceberg e maionese.

Lo chef ha innanzitutto trattato il petto di pollo sottovuoto, cuocendolo poi per mezz'ora. Una volta cotto, l'ha tagliato a fettine sottili e rosolato in piastra per pochi minuti.

Poi ha pulito e lavato l'insalata «Iceberg, così è più croccante» e ha lavato e tagliato i pomodori «Per questa ricetta, per me l'ideale è il cuore di bue, quando c'è» ha spiegato. Infine ha affettato il bacon e l'ha passato in padella, per renderlo croccante.

Pulito il pane dalle croste esterne l'ha lasciato dorare sulla piastra, mentre teneva in caldo (su una piastra/padella) il pollo, il bacon e il pane.

Quando ancora caldi gli ingredienti ha assemblato il tutto: spalmando un generoso strato di maionese su una fetta di pane, e poi aggiungendo insalata e pollo per il primo strato. Per il secondo strato, dopo la spalmata di maionese ha aggiunto insalata, pomodori, qualche fetta di bacon croccante. Il terzo strato ha visto ancora maionese, insalata e pollo. Alla fine ha chiuso tutto con un'ultima fetta di pane e tagliato in 4 parti, aiutandone la stabilità con un grande stuzzicadenti.



I particolari delle ricette, e le sue dosi esatte, li potete trovare, come sempre, tra poche ore nel sito di Tigros: [Per non perderle ci si può iscrivere alla newsletter, che avverte dell'avvenuta pubblicazione](#)

This entry was posted on Thursday, June 20th, 2019 at 8:04 pm and is filed under [Life](#)  
You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. You can leave a response, or [trackback](#) from your own site.