

MalpensaNews

Idee e tecnica, Davide nella top 5 di Masterchef

Roberto Morandi · Friday, February 21st, 2020

Una gratinatura perfetta vale la promozione per Davide Tonetti da Samarate, nella decima puntata di [Masterchef 9](#).

La prima prova della serata ha visto **uno dei tranelli dei giudici: ogni cuoco ha scritto una sua ricetta** del cuore, ma poi **ha dovuto “passarla” alla persona alla sua destra**. Davide aveva ipotizzato una «sfoglia di calamaro», che ha dovuto passare a Francesca.

L'esito della prova è stato comunque positivo per Davide, così come **convincente è stata anche la sua realizzazione del piatto stellato** proposto dallo chef sino-canadese **Jeremy Chan**: l'astice Moin Moin è stato proposto da Davide in modo quanto preciso, buono nel gusto e accattivante anche nella preparazione. L'interpretazione del piatto stellato invece è costata cara a Francesca, uscita dalla cucina.

La prova successiva era invece uno **“Skill test”**, che metteva gli **aspiranti chef alle prese con la tecnica della gratinatura**, applicata a pesce, verdure e frutta. Davide, insieme a Marisa, si è rivelato qui il più convincente.



Le gratinature di Davide

Dopo questo skill test, sono finiti **allo scontro diretto Nicolò e Luciano**: una sfida tra due amici, un po' come quella che lo stesso Davide aveva vissuto la settimana precedente (con molta commozione per l'addio a Vincenzo, che ha rievocato poi in settimana anche sui social). Tra Nicolò e Luciano ha prevalso il piatto del giovane toscano, mentre il simpatico siciliano ha dovuto salutare la cucina. Salutato come «un vecchio amico» da chef Cannavacciuolo.

This entry was posted on Friday, February 21st, 2020 at 6:36 am and is filed under [News](#)

You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. You can leave a response, or [trackback](#) from your own site.