

## Un classico ticinese... in versione gourmet: lucioperca con schiuma al curry

#SAPORITICINO - La videoricetta di chef Andrea Levratto, che spiega come preparare il pesce di lago con una nota d'oriente



Nella quarta puntata dedicata a Sapori Ticino, Ticinonews ha visitato la cucina dello chef Andrea Levratto presso il ristorante Porto Poiana a Riva San Vitale. Per il piatto che ci ha preparato oggi lo chef di origini piemontesi ha puntato tutto sui prodotti stagionali e un tipico pesce di lago, il lucioperca, abbinandolo a peperoni dolci e una schiumetta al curry, con l'aggiunta di erbe fresche.

Classe 1979, Levratto ha mosso i primi passi da cuoco in Liguria, per poi lavorare presso importanti ristoranti in patria e al di fuori dei confini nazionali, come al Palace di St. Moritz, al Cipriani di Londra e al Billionaire in Costa Smeralda. Per due anni è stato chef da Bernard Fournier a Campione d'Italia, ora è approdato al ristorante sulle rive del Ceresio, specializzato in piatti di pesce.

Lo chef Levratto e il suo team saranno presenti durante la camminata enogastronomica "Lugano Food and Walk" in programma il prossimo 10 giugno e promossa da Sapori Ticino.

Per scoprire come preparare il lucioperca nella versione dello chef Levratto segui la diretta Facebook sulla pagina di Ticinonews:

Qui di seguito la ricetta completa per preparare il lucioperca con peperoni dolci e schiuma al curry:

Ingredienti per 4 persone

- 1 filetto di lucioperca di circa 600g, squamato e privato delle lisce



- 3 peperoni
- Pan grattato q.b.
- 1 mazzetto di erbe aromatiche (rosmarino, timo, maggiorana...)
- 1 scalogno
- 1 porro
- 1 costa di sedano
- 3 cucchiari di curry piccante
- Lecitina di soia q.b.
- Vino bianco q.b.
- Fumetto di pesce di lago
- Terra di cacao e patate

Tagliare una mirepoix grossolana di sedano, scalogno e porro. Rosolarla in una casseruola aggiungendo un pizzico di sale, quando le verdure saranno dorate aggiungere il curry e lasciare insaporire per qualche minuto a fiamma moderata. Sfumare con il vino bianco e ridurre a zero. Coprire con fumetto e lasciar cuocere per qualche minuto, filtrare il tutto in un colino cinese facendo attenzione a far uscire tutto il liquido. Aggiungere la lecitina di soia e creare la schiuma con un minipimer.

Lavare e mondare i peperoni, pelarli con un pelapatate, poi tagliarli in striscioline sottili. Saltarli in padella con olio, sale e erbe aromatiche a piacere. Le parature del peperone e le bucce possono essere utilizzate per fare una crema da usare come elemento decorativo del piatto: si frullino insieme con un filo d'olio, sale e fumetto fino ad ottenere consistenza cremosa.

Per quanto riguarda il lucioperca è importante sincerarsi che non ci siano lisce o squame. A questo punto, porzionare il filetto in quattro tranci. Fare un trito di erbe aromatiche e mescolarle con il pangrattato, immergervi i filetti e impanarli da tutti i lati tranne che da quello della pelle. Rosolare in padella partendo dal lato della pelle e facendo attenzione a farla diventare croccante. Se necessario finire la cottura in forno.

Impiattare disponendo i peperoni sul fondo con un coppapasta, adagiare sopra il filetto, decorare con spuntoni di schiuma al curry, macchie di crema di peperone, terra di cacao e erbe aromatiche fresche.

Redazione | 24 mag 2018 22:10