



Chalet Mattias

tradizionale. È diversa già alla base, ad esempio abbiamo completamente sostituito il burro con l'olio extra vergine di oliva. Poi è completamente espressa e per fare i pizzoccheri come si deve ci vuole parecchio tempo.

Mettere a punto una linea di ripassi non rientra nella nostra filosofia". La ricerca di presentazioni originali, anche sorprendenti come l'agnello in sacchetto o il cervo

in barattolo, sono un altro particolare che vi distingue. "Quelli sono giochi. Siccome a me piace essere stupito dalle architetture dei piatti cerco di inventarmi sempre qualcosa di nuovo. Forse complica un po' la vita al cliente e magari scontenta i tradizionalisti.

Che ci posso fare, lo Chalet Mattias l'ho aperto proprio per non dover reprimere le mie idee".



Agnello al fieno maggese con sorbetto di polenta

Ingredienti per 4 persone

Due carrè di agnello per un peso complessivo di circa 600/700 grammi;
fieno maggengo (solo di fusto di graminacee); olio extra vergine di oliva; sale e pepe.
Per il sorbetto di polenta: 750 grammi di latte; 50 grammi di latte in polvere;
200 grammi di panna; 500 grammi di polenta fredda;
500 grammi di mais cotto a vapore (emulsionare il tutto e gelare).

Procedimento

Scottare e rosolare per bene da ogni lato i mezzi carrè di agnello in olio extra vergine di oliva (foto 1); salare e pepare. Porli quindi ancora caldi dentro ad una manciata di fieno maggengo ed inserire il tutto in un sacchetto per alimenti trasparente (foto 2,3,4).

Chiudere con dello spago di raffia prima di procedere alla cottura a vapore per una decina di minuti (foto 5). Servire sul piatto di portata il sacchetto inciso nella lunghezza per facilitare l'operazione di estrazione del carrè al cliente (foto 6).

Accompagnare con una pallina di sorbetto di polenta servita in tazza.

Attrezzature

Una padella in ghisa ed una pentola in acciaio con vaschetta (entrambe con fondo adatto alla cottura per induzione); sacchetti e spago.

