

Tradizione ticinese e alta gastronomia: la trota salmonata in carpione

#SAPORITICINO - La videoricetta di chef Andrea Muggiano, che ci spiega come preparare la sua rivisitazione in salsa moderna



In questa terza puntata della rubrica di Ticinonews dedicata a Sapori Ticino lo chef Andrea Muggiano del Moncucchetto di Lugano ci presenta la versione gourmet di una specialità ticinese: la sua rivisitazione del carpione in salsa moderna!

La sua ricetta parte dalla tradizione rivisitando la marinatura della trota (fresca e precedentemente abbattuta) per una cottura a freddo. Questa ricetta è stata presentata al Safari del Gusto all'Hotel Eden Roc di Ascona.

Chef Muggiano, classe 1978, è cresciuto con una forte passione per la cucina, che si è trasformata in lavoro ricco di soddisfazioni e riconoscimenti. Nel 2001 "miglior giovane cuoco d'Italia" e oggi socio di Euro-Toques Italia, ha una lunga gavetta alle spalle con incontri determinanti: con Luciano Tona - direttore dell'Accademia Bocuse d'Or Italia - a Parma, a Campione d'Italia con Bernard Fournier, al Joia con Pietro Leemann a Milano, quindi in Ticino, che lo ha adottato da ormai 20 anni, principalmente al Motto del Gallo dello chef stellato José de la Iglesia.

Per scoprire come preparare la trota salmonata in carpione rivisitata da chef Muggiano segui la diretta Facebook sulla pagina di Ticinonews

Redazione | 6 min