Sei piatti della tradizione popolare rivisitati da giovani chef

snapfood-table-camera-b368f8a8

Negli ultimi tempi giovani Chef si sono divertiti a sperimentare, re-interpretando ogni tipo di ricetta regionale tradizionale. Ricette carnivore ripensate per vegetariani, tiramisù multicolore, proposte in versione street-food, piatti scomposti e piatti molecolari fanno parte di queste fantasiose varianti sul tema, che un tempo non esistevano. Per chi ama questo tipo di cucina, la community di SnapFood (il Social per scegliere cosa mangiare), ha raccolto alcune re-interpretazioni moderne di ricette tradizionali, che provano a far uscire dagli schemi quei sapori che già conosciamo a memoria.

I sei piatti più bizzarri della community di SnapFood

1. Tiramisù composto
Un'idea bizzarra e veloce per servire il tiramisù in versione fingerfood, perfetto per un buffet giocoso. In questo caso il dessert non viene servito "finito" con i classici strati ma con tutti gli ingredienti separati ed è il consumatore a comporre il tutto versando nel bicchiere mascarpone, caffè e cioccolato a piacimento, da guarnire con un savoiardo.

2. La pizza tutto incluso
Perché scegliere un gusto di pizza quando si può mettere di TUTTO sopra la base di partenza? La pizzeria 'La Piazzetta' di Pescara sforna una ciabatta ripiena di mozzarella di bufala, prosciutto cotto e crudo, salamino piccante, contorno di frittura mista, melanzane sottolio, più un mix di patatine, porchetta e wurstel fritti. Si chiama MAN VS FOOD.

3.Tortellini fritti
Un classico primo reinventato in versione take-away, da mangiare con le mani come se fosse uno snack salato. Una salsa al formaggio invece del parmigiano grattugiato a guarnire il tutto. Invenzione emiliana che a volte viene servita infilzata su lunghi stecchini a mo' di spiedino.

4. La carbonara di mare

Chi ha detto che la pasta alla carbonara deve essere per forza quella con il guanciale? Una variante del tradizionale piatto laziale può essere preparata con pesce spada (oppure con i gamberetti) che andranno ad affiancare le uova sbattute. L'utente Desiree Lazzaro segnala il piatto proposto dal raffinato ristorante Baylik, a Reggio Calabria.

5. Il Kono pizza

I puristi della margherita storceranno il naso ma il Kono Pizza è un'idea che piace molto ai bambini e (a guardar bene) non molto differente dal concept del calzone con pomodoro e mozzarella: altrettanto farcito e portatile. L'utente Roberta Mughetto propone la simpatica versione del locale Il Gastronomo di Castellammare di Stabia.

6. Spaghetti di Alghe

Spaghetto di alghe, al pesto crudo. "Verdura di mare" dalle proprietà detox, molto utilizzata in Giappone. L'intrigante piatto "crudista" arrivato su SnapFood proviene dal ristorante Mantra Raw Vegan, di Milano.