Panino Giusto ingaggia (di nuovo) Sadler che presenta il panino Bianco

screenshot-12-d86fa3d8

Nel 2013 toccò a Tra i Due, nel 2014 a Madras, l’anno dopo a Milano 2015 in occasione di Expo. Ora per Claudio Sadler è la volta di presentare nell’ambito del menu offerto presso i locali di Panino Giusto la sua nuova creazione. Si chiama Bianco e si caratterizza per l’armonia tra gusto di bosco dato dal tartufo bianco in crema, tacchinella cucinata a basse temperatura con aromi, asparagi, maionese bianca, lattughino croccante, crema di formaggio. “Il Bianco - afferma Sadler - nasce pensando all'autunno quando la voglia di tartufo e dei profumi del bosco è più intensa. Ho scelto una qualità elevata di pasta di tartufo che, con equilibrio e gentilezza, diventa il gusto portante del panino, ho quindi pensato a un petto di tacchinella cotto a bassa temperatura, succoso e morbido, tagliato finemente e trovato il perfetto equilibrio con la mineralità dell’asparago e la morbidezza della robiola. Servito dentro un panino caldo… ecco un altro piccolo capolavoro di piacere, leggero, gustoso, raffinato”.

Lo chef stellato è anche capofila per Panino Giusto di un nuovo team formato da Daniele Reponi, brillante creativo del panino, esperto di food pairing; Stefano Ravizza gran conoscitore del territorio italiano anche attraverso la sua esperienza di imprenditore agricolo e Riccardo Soncini che, dopo una laurea all’Università di Pollenzo, lavora nell'ambito Ricerca e sviluppo di Panino Giusto.

La ricetta: Bianco by Sadler

Tacchinella bio, cotta con erbe aromatiche a basse temperature nelle cucine Panino Giusto, asparagi a vapore, crema di formaggio di latte vaccino, pasta di tartufo bianco (estratto a freddo), lattughino croccante, maionese bianca.