

ACCEDI

NEWS RICETTE LETTURE PIACERI BLOG FOODSTAGRAM PERSONE LUOGHI CUCINA TV SCUOLA SCRIVICI




**Fino a 350€ di sconto sulla polizza**  
**Solo con Quixa hai un consulente personale dedicato!**

**Fai un preventivo**  
Importo calcolato confrontando la media dei premi relativi al profilo 3 Milano pubblicati sul Libretto Rosso QUATTRORUOTE edizione 11/12. Prima della sottoscrizione leggere il fascicolo informativo su quixa.it.

PERSONE

## Cedroni: le mie 3 regole del fritto perfetto

100%  
Totale voti: 1

51 1

Ascolta  
Stampa  
Email

Cucina 26

UN ALTRO ARGOMENTO



29 aprile 2014

di **Valentina Ravizza**

Prima regola per fare una frittura perfetta: **comprare un termometro a spillo**. Parola di **Moreno Cedroni**, chef a due stelle Michelin del ristorante **La Madonnina del Pescatore** di Senigallia (An). «Oggi tutti si credono esperti di cucina, ma capire a occhio quando l'olio è pronto è difficile! La frittura non è un esercizio in cui affidarsi al caso, è indispensabile assicurarsi che la temperatura si assesti intorno ai 180/190 gradi». E che non si abbassi: «**Gli elementi da friggere** devono essere a temperatura ambiente e non vanno inserite troppe cose contemporaneamente per non raffreddare l'olio. Il rischio è che **la frittura si trasformi in un bollito**, e addio croccantezza. I giapponesi sono maestri in questo: quando preparano la tempura non mettono mai nell'olio più di sei-otto pezzi alla volta».

Una tradizione, quella nipponica, che lo chef non solo conosce bene, ma ha pure reinventato: con il libro *Sushi & Susci* (Bibliotheca Culinaria, 2005), in cui interpreta il pesce crudo in chiave mediterranea, e due locali, **il Clandestino Susci Bar** di Portonovo (An) e **Anikò**, la prima salumeria di pesce al mondo, a Senigallia. In occasione di **Fritto Misto** ad Ascoli Piceno, ieri Cedroni ha presentato, in uno show cooking seguito da cena d'autore (45 euro), la sua versione del **fish and chips** (a




**Fino a 350€ di sconto sulla polizza**  
**Solo con Quixa hai un consulente personale dedicato!**

**Fai un preventivo**  
Importo calcolato confrontando la media dei premi relativi al profilo 3 Milano pubblicati sul Libretto Rosso QUATTRORUOTE edizione 11/12. Prima della sottoscrizione leggere il fascicolo informativo su quixa.it.



**Valentina Ravizza**,

Vegetariana da un decennio, della natia Bergamo salva solo la polenta. Quando si mette ai fornelli preferisce sbizzarrirsi con le spezie, che ha imparato a usare in India, ma pure la sua lasagna al ragù di seitan ha sempre riscosso un certo successo. Fuori dalla cucina, si divide tra la redazione di *Style Magazine*, la passione per gli esteri (di cui cerca di scrivere su *Io Donna*) e le rassegne stampa di *Good Morning Italia*. Se avete ricette (cruelty free) da consigliarle, la trovate su twitter è [@valentinaravi](https://twitter.com/valentinaravi)

**ULTIMI ARTICOLI DI VALENTINA RAVIZZA**

- 1 Cedroni: le mie 3 regole del fritto perfetto
- 2 Il «finto» parmigiano e le chips di sedano La dieta detox a base di cibi crudi

base di baccalà) e delle **castagnole ripiene di crema chantilly**. In attesa di vederlo ai fornelli, ne approfittiamo per carpirgli qualche altro segreto di frittura, a partire dalla scelta dell'olio. «

Il migliore è sicuramente l'**extravergine di oliva**. Ma, calcolando che per fare una buona frittura ne vanno scaldati almeno due litri, si può utilizzare anche quello di semi di arachide». Prima però occorre preparare una buona pastella: «Si può usare l'uovo intero oppure solo il tuorlo o l'albume. Aggiungere o meno il lievito. Persino usare diverse farine: io per esempio amo molto il **semolino**, cui aggiungo anche il nero di seppia e il **lievito di birra**, in modo che il composto si gonfi a contatto con l'olio. E poi c'è la frittura per shock termico, per chi è già ferrato e vuole cimentarsi con una prova "advanced": si sostituisce l'acqua tiepida con quella ghiacciata così che la farina formi come delle scaglie, aderendo meglio all'elemento una volta a contatto con l'olio».

Per capire il grado di cottura Cedroni consiglia di mettere da parte il termometro e guardare la doratura, saggiare la **croccantezza**. E il sale? «Se ne aggiunge un pochino alla pastella e un pochino alla fine, dopo aver asciugato la frittura con della carta assorbente. Ma senza esagerare». L'ultimo consiglio (green) dello chef: «Se non arriva al punto di fumo, **l'olio si può tranquillamente riutilizzare**. Per capire se è esausto si potrebbe pure usare una cartina di tornasole, ma in realtà lo dice già il colore. Nella **cucina di casa** spesso basta usare i sensi». Qui una sua [ricetta](#) «perfetta»

© RIPRODUZIONE RISERVATA

DOPO AVER LETTO QUESTO ARTICOLO MI SENTO

PARTECIPA ALLA DISCUSSIONE



Scrivi qui il tuo commento

INVIA

caratteri rimanenti: 1500

## Tutti i contributi

1

DATA VOTO



Lettore\_2055300

29 APRILE 2014 | 16.31

Sono d'accordo sull'olio di oliva, anche se per alcuni puo' essere forte l'odore, ma anche quello di arachide va benissimo. Lo chef pero' non conosce le friggitrici Magic Cooker che permettono, grazie a un brevetto, di friggere a temperature molto piu' basse (130°) salvaguardando la nostra salute, senza far perdere di croccantezza al fritto. Bisogna sempre essere aggiornati sulle novita' del mercato, altrimenti si perde terreno...

VOTA

RISPONDI

CUCINA

[Home](#) [News](#) [Ricette](#) [Letture](#) [Blog](#) [Foodstagram](#) [Persone](#) [Luoghi](#) [Cucina TV](#) [Scuola](#) [Scrivici](#) [Credits](#) [Mappa del sito](#)

Gazzetta | Corriere Mobile | El Mundo | Marca | Dada | RCS Mediagroup | Fondazione Corriere | Fondazione Cutulli  
Copyright 2012 © RCS Mediagroup S.p.a. Tutti i diritti sono riservati | Per la pubblicità RCS MediaGroup S.p.a. - Divisione Pubblicità  
RCS MediaGroup S.p.A. - Divisione Quotidiani Sede legale: via Angelo Rizzoli, 8 - 20132 Milano | Capitale sociale: Euro 762.019.050  
Codice Fiscale, Partita I.V.A. e Iscrizione al Registro delle Imprese di Milano n.12086540155 | R.E.A. di Milano: 1524326

Servizi | [Scrivi](#) | [Nuovo Titolare della Privacy](#)

ACAP ENABLED

HAMBURG DECLARATION

Hamburg Declaration

COSA DICE IL PAESE 7% si sente

ACCEDI