

Bruschetta liquida e zuppa di fragole: quando il “minestrone” è creatività

Pubblicato: Mercoledì 18 Giugno 2014



Il termine "zuppa" evoca cene da malati o da vecchietti, mentre invece può essere fonte di cucina raffinata e creativa.

E' quello che decine di corsisti hanno scoperto, nel corso della lezione della sera del 18 giugno, presso il Tigros di Solbiate Arno, nell'ambito del ciclo "la cucina con i grandi Chef".

Marco Sacco, chef de "Il piccolo Lago" di Verbania, due stelle Michelin, è tanto convinto che ha scritto addirittura un libro, sull'argomento: e ha deciso di svelare qualcuno dei suoi segreti proprio nel corso della lezione.

Queste le tre ricette che ha realizzato:

Crema di piselli con capasanta e bignè al nero di seppia ripieni di sugo di pesce



Bruschetta Liquida



Zuppa di fragole con ravioli al cioccolato



I particolari delle ricette potete vederli nel [liveblog dedicato](#)

Tutte le lezioni degli chef da Tigros

Redazione VareseNews
redazione@varesenews.it

