

Carnaroli, venere o integrale: con De Martin il riso non ha più segreti

Pubblicato: Lunedì 9 Giugno 2014

Era dedicato alla preparazione di "**Riso e risotti**" l'incontro per appassionati di cucina d'autore, organizzato da **Tigros al Ristorante Buongusto di Solbiate Arno**: la lezione che ha svelato i segreti di questo importante ingredienti è stata tenuta da **Simone De Martin**, chef del ristorante La Perla di Varese e star della "Prova del Cuoco".



De Martin ha realizzato quattro ricette in cui protagonista è il riso:



risotto alla milanese con asparagi



riso integrale con salmone caramellato alla pancetta e pesto ai gamberi



riso venere con gazpacho e calamari arrostiti



tortino di riso e latte con gelato al latte di riso

Per scoprire i particolari della ricetta, guarda il [il liveblog dedicato](#)

Leggi anche – [Le lezioni degli chef da Tigros](#)

Redazione VareseNews
redazione@varesenews.it