

Freschi e semplici: ecco i dolci d'estate

Pubblicato: Lunedì 30 Giugno 2014



"Dolce estate" è stato il titolo dell'ultimo appuntamento dei corsi di cucina d'autore di Tigros.

E a lezione che si è tenuta nel pomeriggio di lunedì 30 giugno ha risposto a tutte le aspettative, grazie alla conduzione di **Marta Grassi**, chef del Ristorante Tantris di Novara, che da dieci anni gode della stella Michelin. Uno dei principali motivi per cui Marta è famosa sono i dolci, e proprio un assaggio di questi è stato presentato al Ristorante Buongusto, all'interno del Tigros di Solbiate Arno.

Marta Grassi, coadiuvata da un team di donne – le sue collaboratrici Arianna e Gaia – ha mostrato tre ricette estive e semplici, facilissime da rifare a casa e fatte per accompagnare il gelato.

Albicocche ripiene con crema di albicocche e gelato al pistacchio



Gelatina di porto in crema di melone



Chocolat, con gelato alla nocciola e biscottini



Per scoprire le ricette, guardate il [liveblog dedicato](#)

Tutte le lezioni degli chef da Tigros

Redazione VareseNews
redazione@varesenews.it