

Tempura e Sushi, i segreti della cucina giapponese

Pubblicato: Lunedì 23 Giugno 2014

Era dedicato alla **tradizione giapponese** il corso di cucina d'autore di Tigros, il penultimo in "cartellone", che si è tenuto nel pomeriggio di lunedì 23 giugno al **Ristorante Buongusto** all'interno del punto vendita di Solbiate Arno.

A spiegare i segreti di alcune delle più famose ricette, ben 5 chef e un responsabile del ristorante Wen di Gallarate. Ognuno di loro era specializzato in una parte delle ricette più tradizionali della cucina così di moda.

Queste le ricette svelate:

Tempura di Verdure



Carpaccio di pesce misto con salsa ponzu



Sushi misto con Nighiri, uramaki, hossomaki e gunkan



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

[Tutte le lezioni degli chef da Tigros](#)

Redazione VareseNews
redazione@varesenews.it