

Chips di Topinambour e gamberi al cioccolato, arriva la cucina sorprendente

Pubblicato: Lunedì 22 Settembre 2014



Bastano uno yogurt di capra e due carote per stupire gli ospiti. E, se si vuol esagerare, aggiungere al proprio carrello dei topinambour o i biscotti specoolos. E' una cucina veloce ma sorprendente quella che ha proposto lo chef **Luca Zanzottera** (nella foto a sinistra, accanto al suo braccio destro Guglielmo Trovato) nel primo corso di cucina Tigros della stagione 2014-2015, presso il Ristorante Buongusto all'interno del Tigros di Solbiate Arno.

Il cuoco del ristorante **I 5 Campanili di Busto Arsizio** ha unito prodotti tradizionali, e anche poco costosi, a curiosi sfizzi acquistabili anche al supermercato: come il sale di bretagna, il frutto della passione o i topinambour. Il risultato sono state tre ricette "senza nome" ma con tanto gusto, apprezzatissime dai corsisti e che potrete cercare di riprodurre seguendo il liveblog.

Ecco i tre piatti:

– **Gamberi alla salsa di cioccolato e liquirizia serviti con zucca e mandorle tostate**



qui la videoricetta:

– Pacchero farcito al branzino con creme di zucchine e arancia e chips di topinambour



– Crema di cioccolato bianco, panna e yogurt servita con coulis di passiflora, fragole e frutti di bosco, biscotti speculoos e pistacchi



I passaggi delle ricette, i cui ingredienti saranno presto disponibili sul sito di tigros, potete seguirli nel liveblog.

Se non visualizzi bene il live, [clicca qui](#)

Redazione VareseNews
redazione@varesenews.it