

Calamari, castagne e formaggella di capra: l'autunno "al mare" è servito

Pubblicato: Martedì 11 Novembre 2014



Sono stati i **pesci e le verdure invernali** i protagonisti del corso Tigros di Solbiate Arno, che si è svolto **martedì 11 novembre 2014 dalle 17 alle 19**: ad affrontare l'argomento è stato **Simone Zambon**, del Ristorante MoMa a **Sesto Calende**, insignito della **Corona Radiosa 2014** dalla Guida Critica Golosa.

Con fantasia, attenzione a preservare il gusto originale degli ingredienti, e degli accostamenti poco usuali, ma dall'effetto sorprendente: come l'accostamento di calamari e formaggella di capra.

Ecco i piatti realizzati:

Trota salmonata marinata con scorze d'arancia e insalata di ravanelli



Crema di zucca con calamaretti novelli e formaggio di capra



Filetti di sgombro con lenticchie di Castelluccio e pomodori confit



[TUTTA LA GALLERIA FOTOGRAFICA](#)

I particolari delle ricette sono nel nostro [Liveblog](#).

Redazione VareseNews
redazione@varesenews.it