

Ravioli alla Carbonara e Risotto alla milanese "destrutturato": ecco la nuova tradizione

Pubblicato: Mercoledì 5 Novembre 2014



Cucina classica, anzi: il top della tradizione.

Il risotto alla milanese e la pasta alla carbonara sono due ricette conosciute in tutto il mondo, ma c'è ancora molto spazio per conoscerle in una "veste nuova".

Come quella che ha proposto **Davide Brovelli**, chef de **Il Sole di Ranco**, una stella Michelin nella nuova lezione del corso Tigros di Cucina al ristorante Buongusto di Solbiate Arno: un risotto "destrutturato", con gli ingredienti da ricomporre in una "mantecatura personale" fatta prima di assaggiarlo e una carbonara fatta con i ravioli, che hanno al loro interno uno straordinario ripieno di panna e formaggio ristretti, fino a diventare una pasta da lavorare. Ricette raffinatissime partendo da piatti passati da tutte le tavole, per guardare il cibo con uno sguardo nuovo.

In realtà, i piatti presentati nel corso di questa sera erano addirittura quattro: questi sono i risultati finali.

Risotto alla "milanese" rivisitato



Gnocchi con crema Parmentier e salsa ai frutti secchi



Tagliolini alla bottarga e schiuma di lime



Ravioli alla carbonara



Le ricette complete sono nel [Liveblog](#).

Redazione VareseNews
redazione@varesenews.it