

Brioche di salmone e mascarpone alla cannella, il Natale è servito

Pubblicato: Lunedì 1 Dicembre 2014



Dalle brioche al Salmone al mascarpone alla cannella: ha rivisitato in maniera originale i "must" della tradizione natalizia il corso Tigros che si è tenuto lunedì 1 dicembre 2014. Protagonista delle ricette il giovane chef **Simone de Martin** – classe 1981 – coadiuvato da suo padre Roberto.

De Martin, chef e proprietario del ristorante La Perla di Varese, ha mostrato tra tradizione e originalità "Il gusto del Natale": presentando anche il piatto con cui ha vinto la sfida a "La prova del Cuoco": quel filetto di maiale agli asparagi e confettura di cipolle che lo ha reso una piccola celebrità locale.

Questi i piatti che ha realizzato:

Brioche di salmone con salmone caramellato in salsa di limone



Risotto alla zucca con capesante alla pancetta



Filetto di maiale con asparagi e marmellata



Pandoro con il mascarpone alla cannella



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

[clicca qui per vedere meglio il liveblog](#)

Redazione VareseNews
redazione@varesenews.it