

Topinambour e quinoa, parlano al mondo le ricette di Brovelli

Pubblicato: Mercoledì 6 Maggio 2015



Sono ripartiti con chef **Davide Brovelli**, patron del ristorante “Il Sole” di Ranco, i nuovi [corsi Tigros](#). Per Brovelli è stato un [gradito ritorno](#): era la terza volta che le sue lezioni erano protagoniste del ristorante Buongusto di Solbiate Arno.

Il nuovo ciclo di nove lezioni è ispirato ai [nove clusters di Expo 2015](#): quello scelto da Brovelli è stato “**Cereali e Tuberi**”.

Un argomento dispiegato con la bellezza di 5 ricette, tutte presentate dalle 17 alle 19 di mercoledì 6 maggio 2015: dagli gnocchi di topinambour alla zuppa di sedano rapa con formaggio di capra e chips di tapioca, dalla crepe di cipolle e porri al tortino dolce di quinoa con pere caramellate. Fino alla preparazione di un pane integrale con frutta secca mista.

I risultati dei piatti sono nella [galleria fotografica](#).

Le ricette spiegate sono nel liveblog, che potete vedere qui sotto. Gli ingredienti delle ricette potrete trovarli invece nel sito di [Tigros](#).

Se volete [visualizzare meglio il liveblog](#) invece cliccate qui.

Redazione VareseNews
redazione@varesenews.it

