

Ceci e anice: il gusto segreto di Luigi Pavanello

Pubblicato: Mercoledì 3 Giugno 2015



Due ingredienti inusuali sono stati grandi protagonisti del corso Tigros Expo dedicato ai legumi.

Ceci e anice hanno reso leggere digeribili e raffinate quattro ricette speciali di **Luigino Pavanello**, chef della **Locanda Pozzetto** di **Laveno Mombello**.

Il “menù” del corso è stato variegato e leggero: Terrina di taccole e salmone, Calamaretti e crema di ceci, Millefoglie al sesamo e panizza, Ananas all’anice stellato. E, a fare da protagonisti inaspettati, sono stati proprio i ceci – usati non solo per la crema che faceva da sugo alla pasta con paccheri e calamari, ma anche per realizzare la panizza, sorta di polenta di ceci liguri – e l’anice: che ha imprziosito il dolce di ananas ma ha dato anche carattere alle taccole.

Le ricette complete si possono avere iscrivendosi alla newsletter Tigros: ma passo passo ve le abbiamo raccontate anche nel liveblog, che trovate qui sotto: e, se non lo visualizzate bene, [CLICCATE QUI](#).

Redazione VareseNews
redazione@varesenews.it

