

Gli avanzi di polenta e brasato diventano menu da chef

Data : 9 giugno 2015

Massimiliano Celeste ha interpretato le "Zone Aride" del cluster di Expo come quelle di un frigo un po' sguarnito.

Ma bastano anche pochi avanzi per cucinare un menù da chef: tanto è vero che il patron del ristorante "**Il Portale**" di Pallanza ha saputo creare un super menù da degli avanzi di polenta e brasato e un pacchetto di petto di pollo che di solito staziona, a mo' di jolly nei frigoriferi di molti di noi. Sono bastati la sua maestria e qualche ingrediente in aggiunta per realizzare un menù speciale,

Fatto di terrine e gnocchi, di purè di sedano rapa e carni morbidissime che altro non sono che ricicli.

Il menù era infatti costituito da: Terrina di petto di pollo con zucchine grigliate e cipolle rosse spadellate, Gnocchetti di polenta col sugo di brasato, Brasato avanzato arrostito con purea di sedano rapa.

Per avere gli ingredienti completi, iscrivetevi alla newsletter di [Tigros](#).

Le ricette, descritte passo passo, le trovate invece nel nostro **liveblog**.

Se non lo visualizzate qua sotto, [CLICCATE QUI](#)