

VareseNews

Zola e Merluzzo, salmone e capperi: è il mare più originale

Pubblicato: Lunedì 22 Giugno 2015



E' stato un mix di accostamenti sorprendenti il corso Tigros dedicato a **"Isole, Mare e Cibo"** con **Enzo Dioniso**, chef e conduttore del Ristorante La Biscia di Sesto Calende.

Accompagnato dalla collaboratrice Mara, Dionisio ha infatti presentato un menù di pesce che ha accostato in maniera originali ingredienti normalmente non usati insieme come zola e merluzzo, o capperi, pomodorini secchi e salmone.

Il menù presentato ai corsisti da Enzo Dionisio è stato infatti salmone sottosale con pomodori secchi, Pasta e fagioli al pesce, Merluzzo dissalato con burro, pepe verde, brandy e zola.

Ogni ingrediente, aveva però un suo preciso senso: dai fagioli cannellini che si accostavano meglio in una delicata "pasta e fagioli" dal gusto mediterraneo, allo zola che, accostato all'intenso merluzzo, rendeva il tutto straordinariamente delicato.

Il corso appena concluso è il penultimo del ciclo 2015 dedicato ai cluster di Expo: dosi e ingredienti delle ricette eseguite si possono ricevere attraverso la newsletter Tigros. Le ricette passo passo sono invece spiegate nel [liveblog](#).

Redazione VareseNews
redazione@varesenews.it