

## Sauli, la tradizione del pesce rivisitata con gusto

**Pubblicato:** Lunedì 21 Settembre 2015



Pesce secondo tradizione, ma rivisitato con gusto: è questo il segreto del menù di **Fabio Sauli** de **La Locanda del Chierichetto** di Gurone di **Malnate**, primo protagonista, lunedì 21 settembre, della nuova edizione dei corsi di Cucina Tigros.

Al ristorante Buongusto di Solbiate Arno ha aperto il ciclo con un tema accattivante, **“Isole, mare e cibo”**, presentando un menù a base tradizionale, gustoso ma interpretato con personalità.

Il menù presentato ai corsi è stato: Frittura di sarde con vellutata di piselli con cacio silano, Zuppa di crostacei con crostino di pane di Altamura, Pescatrice bardata al guanciale con patate viola, finferli e timo.

Se volete ricevere ingredienti e quantità, iscrivetevi alla Newsletter Tigros. Le ricette, ve le abbiamo raccontate invece nel **[nostro Liveblog](#)**.

**Stefania Radman**

[stefania.radman@varesenews.it](mailto:stefania.radman@varesenews.it)

