

VareseNews

Il frigo: da “zona arida” a tesoro dei gourmet

Pubblicato: Lunedì 12 Ottobre 2015



Trasformare un risotto avanzato in una curiosa millefoglie con le barbabietole (dove le barbabietole sono la sfoglia...), le lenticchie avanzate da Natale in una zuppa di castagne, il peperone e la cipolla che languono in frigo in un hamburger-pita greco: questo e 1000 altre chicche si sono imparate nel corso Tigros di lunedì 12 ottobre.

Un corso dedicato alle “Zone Aride” del frigo, cioè all’arte di cucinare con quel che si trova nella dispensa o nel frigorifero:

A scatenare la fantasia, in una cucina dove protagonista è il frigo e quello che c’è dentro, è stato lo chef **Guglielmo Trovato** delle cinque campanili di busto. Coadiuvato da un altro chef, **Luca Zanzottera**, ha realizzato tre ricette una particolare dell’altra.

Ingrediente principale: la creatività. Anche scegliendo ingredienti “non convenzionali”: come il puré pronto o le barbabietole sottovuoto. Un modo moderno, veloce, gustoso di interpretare la cucina creativa.

Per avere i particolari degli ingredienti, iscrivetevi alla **Newsletter Tigros**, che pubblicherà a breve tutti i particolari.

In attesa, potete vedere le ricette passo per passo nel **nostro Liveblog**.

Redazione VareseNews
redazione@varesenews.it