

Chef Brovelli profuma di caffè tutto il menù

Pubblicato: Mercoledì 18 Novembre 2015



E' stato un menù speciale quello che ha dedicato al caffè chef **Davide Brovelli** del ristorante **Il Sole di Ranco**, quinta generazione di una famiglia di ristoratori e ora sbarcato – l'ha spiegato proprio durante il corso – a Milano, nella zona della nuova darsena.

Lo chef già conosciuto e apprezzatissimo tra coloro che seguono i corsi Tigros – è ormai già alla sua quarta esperienza – ha realizzato quattro specialità: Pane al caffè, Tortelli con crema di zucca e pasta profumata al caffè, Merluzzo con cime di rapa, patate croccanti, maionese senza uova alla carota e caffè, e infine Cremino di cioccolato bianco, zuppetta di cachi, crema di castagne e caffè.

Una delizia di menù presentato insieme alla sua collaboratrice argentina Valeria, che ha realizzato il dolce e che ha raccolto gli ultimi, fragorosi applausi della stagione.

Per avere le ricette è necessario iscriversi alla [newsletter di Tigros](#), per la loro realizzazione potete vedere il nostro [liveblog](#).

Redazione VareseNews
redazione@varesenews.it

