

Daikon e Topinambour: i tuberi che non ti aspetti

Pubblicato: Martedì 3 Novembre 2015



Dal daikon al topinambour, dal sedano rapa allo zenzero (che non è semplicemente “una spezia”): sono tanti i tuberi ancora poco conosciuti nelle nostre cucine, che Chef **Massimiliano Celeste** ha aiutato a scoprire e riscoprire nel corso Tigros di martedì 3 novembre.

Celeste, proprietario del ristorante **Il Portale** di Pallanza, era alla sua terza esperienza presso il ristorante Buongusto, e il menù proposto, originalissimo, raffinato e gustoso, è stato straordinariamente applaudito: crema di rape bianche, daikon, baccalà al vapore e curcuma; risotto con barbabietola rossa, sedano rapa, cioccolato e zenzero; guancia di vitellone brasato con purea di topinambour e croccante di mais.

Per gli ingredienti, è necessario iscriversi alla newsletter di **Tigros**.

I punti chiave delle ricette si trovano invece nel nostro **liveblog**.

Redazione VareseNews
redazione@varesenews.it

