

La semplice raffinatezza del pesce di Ma.Ri.Na

Pubblicato: Mercoledì 27 Aprile 2016



Ricette semplicissime ma allo stesso tempo straordinariamente raffinate: ecco il pesce come lo interpreta **Claudio Picozzi**, il giovanissimo chef del ristorante stellato **Ma.Ri.Na** che ha presentato la lezione sul pesce dei Corsi Tigros di Busto.

Ricette che si realizzano in dieci minuti, ma che sono di una raffinatezza straordinaria. Ricette che esaltano ognuno degli ingredienti utilizzati, che devono essere perciò straordinari.

Soluzioni semplici ma fantasiosissime e gustose, come la verdura in chips, la panatura di olive taggiasche, oppure ancora la cottura “à la cocque” dei gamberi con le pietre laviche.

Ricette che sembrano impossibili ma sono alla portata di moltissimi, e suggeriscono soluzioni semplici e d’effetto.

Per conoscere gli ingredienti e le dosi del “**Merluzzo in crosta di patate viola con barba dei frati e panure di olive taggiasche**“, dei “**Gamberi su pietre laviche al profumo di menta con verdure essiccate**“, del “**Tagliolino bianco e nero di calamari e asparagi di Cantello**” potete iscrivervi alla [newsletter Tigros](#), per vedere i particolari dei procedimenti potete guardare [il nostro liveblog](#).

Se non visionate bene i contenuti qui sotto, o state guardando l’articolo da mobile, [cliccate qui](#).

Stefania Radman

stefania.radman@varesenews.it