

Dai plin al baccalà, la pasta ripiena secondo Marta Grassi

Pubblicato: Lunedì 23 Maggio 2016



Ricette semplici, della tradizione, ma con un tocco di novità: è questo il segreto di molti chef stellati, e sono questi i segreti svelati da Marta Grassi nel corso Tigros dedicato alla **Pasta Fresca** che si è tenuto lunedì 23 maggio 2016, con inizio alle 17 al Buongusto di via Pirandello a Busto Arsizio.

Ricette gustose, tutte da mangiare: raviolini del plin con uovo, parmigiano e asparagi; cannoli di baccalà e gnocchi di patate con crema di zucchine, speck e toma. A raccontare le ricette, la chef stellata alla sua seconda esperienza nei corsi Tigros: la Grassi ha fondato insieme con il marito a Novara il ristorante **Tantris** 13 anni fa, **dal 1999 il Tantris gode di una stella Michelin**, ma non nasconde i suoi segreti.

Le dosi delle ricette le potete trovare, come sempre, nella newsletter Tigros: l'esecuzione potete vederla già ora nel [liveblog a lei dedicato](#).

Se non vedete bene qui sotto, o lo guardate da mobile, [cliccate qui](#).

Stefania Radman

stefania.radman@varesenews.it

