

La stagione dei corsi Tigros è arrivata ai Finger food

Pubblicato: Lunedì 13 Giugno 2016



Si è concluso nella maniera più trendy il ciclo di corsi Tigros 2016.

Protagonista dell'ultima lezione, tenuta da **Massimiliano Celeste**, chef del ristorante stellato "Il Portale" di Pallanza sono stati infatti i finger food: i micro antipasti che vanno per la maggiore in cocktail e cene moderni.

Tre proposte tutte di pesce, che sono state anche una buona scusa per parlare di come servire al meglio i piatti, o per conoscere lavorazioni del pesce e della verdura che possono essere utili anche in situazioni "normale".

Un menù semplice ma straordinario, tutto fatto di particolari: da come si cuociono le alici senza forno, a come realizzare una caponata croccante e fresca.

Il tutto, in porzioni piccole ma tutte da guardare: il Rocher (si si, proprio come il cioccolatino) di baccalà con caponatina all'agretto, l'insalatina tiepida di gamberi, l'alice marinata con arance e finocchio sono state tre ricette ognuna delle quali ha permesso di scoprire un nuovo segreto.

Con il corso di **Massimiliano Celeste** la stagione dei corsi Tigros si è conclusa: l'appuntamento per una nuova sessione è per dopo l'estate.

Per scoprire gli ingredienti delle ricette di Celeste, da domani basterà andare sul [sito di Tigros](#). Per i

segreti, e per vedere fin d'ora la ricetta passo passo guardate invece il nostro **liveblog**.

Redazione VareseNews
redazione@varesenews.it