

VareseNews

Dalla capasanta alla nocciola, ecco il menù di chef Bacchetta

Pubblicato: Giovedì 13 Ottobre 2016



Ricette semplici, ma che hanno bisogno di pazienza e maestria: ecco i “veri ingredienti” del menù proposto dallo chef **Renato Bacchetta giovedì 13 ottobre** al Buongusto di Busto Arsizio: lo chef della famosissima “**Taverna del pittore**” di Arona, per un decennio stellata e ancora oggi segnalata dalla guida Michelin, nonché perla gastronomica del lago Maggiore fin dagli anni sessanta, ha proposto tre ricette veloci ma niente affatto banali.

Ecco il menù di Renato Bacchetta:

Capesante alla piastra e julienne di verdure croccanti alla soia

Baccalà mantecato all’extravergine

Crema al gianduia con nocciole caramellate



“Sous chef” per un giorno è stata la bustocca **Tiziana**, che vedete nella foto qui sopra insieme allo chef e ai suoi collaboratori. Se volete diventarlo anche voi, potete leggere come fare sul regolamento presente su www.tigros.it.

Gli ingredienti completi delle ricette si possono trovare nel sito di Tigros tra qualche giorno: ma se volete sapere com'è andata già da subito, potete rilegervi il nostro **Liveblog**.

Redazione VareseNews
redazione@varesenews.it