

Fabio Sauli e il Natale “come Dio comanda”

Pubblicato: Lunedì 28 Novembre 2016



Un menù di natale nel pieno solco della tradizione del nord Italia, ma con qualche “dritta” per cavarsela con piatti semplici da mangiare e con “un tocco in più” senza stravolgere le secolari abitudini.

È questa la proposta di **Fabio Sauli**, chef della locanda del Chierichetto nel corso Tigros di lunedì 28 novembre, al Buongusto di Buguggiate

Tre piatti tipici dei menù di Natale: **Patè di vitello, Agnolotti del plin in brodo di cappone, Suprema di faraona farcita alle castagne**. Ma tante “dritte” e metodi per renderli moderni: come, nel caso del patè, la preparazione di una agretta al lampone che lo accompagna. Oppure, nel caso dei ravioli, di un tocco di zafferano nel brodo di cappone. O infine, una faraona completamente disossata, più facile da mangiare e riutilizzabile come antipasto nei giorni seguenti se avanza.

Fabio Sauli, chef e proprietario della *Locanda del Chierichetto* di Gurone di Malnate ha dispensato la sua consueta simpatia, oltre che competenza, insieme ai suoi collaboratori **Emanuele e Kabir**: forte della conoscenza del suo pubblico, visto che è alla sua terza apparizione tra i protagonisti dei corsi Tigros.

A”Sous chef” per un giorno è stata la signora Donatella, di Arcisate: per sapere come fare per diventarlo anche voi. il regolamento completo è disponibile su www.tigros.it.

Come sempre, per avere gli ingredienti completi, iscrivetevi alla **Newsletter di Tigros**. Le ricette però

le potete già scoprire nel [nostro Liveblog](#).

Redazione VareseNews
redazione@varesenews.it