

Sauli, prelibatezze senza lattosio

Pubblicato: Lunedì 29 Maggio 2017



Senza lattosio non significa senza sapore e, in fondo in fondo, non significa nemmeno senza latte.

E' quello che hanno scoperto i partecipanti al corso Tigros di lunedì 29 che ha chiuso la serie di corsi a Buguggiate: a tenerlo è stato lo Chef **Fabio Sauli**, de "La locanda del Chierichetto" di Gurone che ha fatto scoprire un menù per intolleranti al lattosio che comprendeva anche latte e ricotta, naturalmente senza lattosio.

Il menù di oggi era sontuoso: **Cheesecake salata ai pistacchi su bisquit di cracker e vellutata di peperone rosso. Tris di fagottini:** uno al radicchio con mele al calvados, uno agli spinaci su passatella di pomodoro fresco e uno alle mazzancolle, porri stufati su vellutata di pesce. E infine **tartelletta con crema al latte di mandorla servita su culis al lampone.**

Niente dunque che faccia pensare a una proposta per intolleranti. Eppure era davvero possibile a tutti: anche per chi si vuole cimentare con questa cucina. Come sempre, per avere i particolari delle ricette fra poche ore le potrete trovare sul sito di Tigros, e se non volete perderle potete iscrivervi alla newsletter, che vi avvertirà dell'avvenuta pubblicazione.

In ogni caso, fin d'ora potete vedere il lavoro di chef Sauli passo passo guardando il nostro liveblog.

[GUARDA IL LIVEBLOG](#)

Redazione VareseNews
redazione@varesenews.it