

VareseNews

Senza burro e con gusto si può: parola di Davide Brovelli

Pubblicato: Mercoledì 3 Maggio 2017



Era il titolo del corso di questa sera, 3 maggio 2017: **“la cucina senza burro”**.

E chef **Davide Brovelli**, del Sole di Ranco, l’ha interpretata a modo suo con tre ricette specialissime, ma per nulla “strane”: ravioli ricotta e noci, gamberi rossi, e gaspaccio; Orata al sale con carote arrosto al cumino e coriandolo con melograno e avocado; Insalata di tonno, e couscous di verdure.

Tradizione italiana, molto pesce, e niente stranezze: con tante “chicche” però per cucinare meglio, come l’orata al sale ricoperta di un mix di bianco sbattuto a neve e sale, per renderla più umida e meno sapida. O con i piccoli trucchi per realizzare delle carote gustosissime, semplicemente cuocendole “al cartoccio”.

I particolari delle ricette li troverete tra qualche ora [sul sito di Tigros](#). Per non perdervele, vi consigliamo di iscrivervi alla newsletter. Tutto quello che è stato fatto, passo per passo, lo potete già vedere nel [nostro liveblog](#).

Redazione VareseNews
redazione@varesenews.it

