

Il risotto d'estate è al limone e rosmarino

Pubblicato: Lunedì 26 Giugno 2017



Un vero regalo, semplice e sorprendente, per l'ultima lezione della stagione: è quello che ha fatto ai corsisti dei corsi Tigros la chef novarese **Marta Grassi**, una stella michelin con il suo "menù gourmet per le sere d'estate".

Cous cous al basilico, gamberi e verdure; risotto limone, rosmarino e calamaretti; Tumbler di yogurt greco ai frutti estivi e crumble. Questi i tre piatti realizzati, con ricette alla portata di tutti, cotture tradizionali, pochi elettrodomestici necessari (giudto un frullatore a immersione per montare la panna...).

Ma, soprattutto, dal gusto strepitoso: e tra di loro, quello più spettacolare è stato – ca va sans dire, visto che si tratta di una chef, e per di più stellata, novarese... – il risotto. Un risotto «che ho preparato per la prima volta per un corso che ho tenuto nella mia cucina dal titolo "cucinare con quel che c'è nel frigo". E in effetti è andata così»

Marta Grassi, con il suo team formato dal marito **Mauro**, la storica collaboratrice **Eleonora** e la stagista **Francesca** – in arrivo dalla prestigiosissima scuola di cucina Alma, quella di Gualtiero Marchesi – era al suo terzo appuntamento in Tigros, ed è stata come sempre all'altezza, anche umanamente della stella Michelin che detiene da ben 18 anni «E spero vada ancora per molto così, perchè ci fa molto piacere».



Le ricette, con le dosi e i particolari, potrete trovarle, come al solito nel [sito di Tigros](#).

Le preparazioni passo passo però, potete vederle fin da subito, nel nostro [liveblog dedicato alla serata](#).

Se non vedete bene qui sotto, o lo guardate da mobile, [cliccate qui](#).

Redazione VareseNews
redazione@varesenews.it