

## Panna da grattugiare e sfoglia liquida, il sorprendente menu di Simone Zambon

**Pubblicato:** Martedì 20 Giugno 2017



L'ultimo appuntamento della stagione al **Buongusto di Busto Arsizio** (e il penultimo in assoluto: si chiude il 26 a Solbiate Arno) con i corsi Tigros è stato davvero all'insegna dell'insolito

Protagonista è stato lo chef **Simone Zambon**, del prestigioso **MoMa di Sesto Calende**: a lui una chiusura affrontata utilizzando gli ingredienti più semplici in maniera originale e veloce.

Una cucina "senza tempo" nella duplice accezione di una serie di ricette per chi non ha molto tempo a disposizione e di piatti con prodotti facili e presenti nelle cucine di tutti. In questo senso lo chef ha proposto una crema fredda di pomodoro, basilico e stracciatella come antipasto, un piatto che «potete preparare molte ore prima di quando dovrete servirlo», spiega Zambon. Sempre in questo solco c'è il primo: paccheri con gamberi su una crema di zucchine e panna. Si tratta di un piatto veloce «con una salsa che potete conservare in frigo anche per qualche giorno» ma con un grande tocco da chef, la panna grattugiata. Una guarnizione che si ottiene surgelando la panna con un po' di sale e poi grattugiandola come un pezzo di formaggio.

Piatto semplice con tocco da chef è anche il secondo, un filetto di orata su sfoglia liquida, capperi e olive. E' proprio la sfoglia liquida una crema facile e rapida da fare: basta cuocere in forno la sfoglia, spezzettarla e immergerla nel latte. Dopo averla fatta riposare per qualche ora, si frulla e si lascia riposare. Prima di impiantare

Come sempre, per sapere i particolari delle ricette vi consigliamo di consultare tra qualche ora il sito [www.tigros.it](http://www.tigros.it), o meglio ancora iscriversi alla newsletter. Per scoprire i primi particolari della ricetta passo passo, però, potete già guardare [il nostro liveblog](#).

## IL LIVEBLOG

Redazione VareseNews  
[redazione@varesenews.it](mailto:redazione@varesenews.it)