

## Una grigliata di pesce in riva al lago (di Varese)

**Pubblicato:** Martedì 21 Luglio 2020



Il dehor del ristorante Buongusto martedì 21 luglio è protagonista di una lezione speciale, che segna il ritorno degli attesissimi corsi di cucina Tigros: **“Il Fresco più Buono in Cucina”**.

Dopo un primo appuntamento dedicato al barbecue di carne e alle bombette pugliesi, la lezione vede ancora protagonista il pitmaster di Agricola **Mirko Vincenzi**.

Insieme a lui la influencer **Gloria Di Blasi**, ideatrice di **“Vita su Marte”**, che ha innanzitutto fatto la spesa nel supermercato Tigros di Buguggiate interagendo, con domande sue e di chi partecipa, alla diretta.

L’argomento è tra quelli che sanno più di vacanze: il **barbecue di pesce**.

### LA DIRETTA FACEBOOK

### LE RICETTE

Ecco le proposte del pitmaster Mirko Vincenzi, e le indicazioni su come fare: ingredienti e suggerimenti particolari li trovate seguendo la diretta.

#### **Gnocchetti allo zafferano e frutti di mare affumicati**

Settare il barbecue per cottura diretta, grigliare per 2/3 minuti per lato i gamberoni e tenerli da parte in caldo, fare imbiondire l'aglio e versare le cozze e le vongole precedentemente lavate e pulite nella padella.

Passare alla cottura indiretta e far aprire le cozze e le vongole, aggiungere a il prezzemolo e continuare la cottura per 5 minuti, affumicare col pellet alimentare al ciliegio per 15 minuti a fuoco spento, riaccendere il barbecue e versare gli gnocchetti, sciogliere una bustina di zafferano in un bicchiere di fumetto di pesce e versare nella padella e portare a cottura con il fumetto di pesce. Impiattare servire con zest di limone.

### **Calamari grigliati ripieni**

Cuocere le patate con un goccio di birra al cartoccio per circa mezz'ora, schiacciare le patate con una forchetta e amalgamare il pesto, staccare la testa del calamaro e grigliarlo a cottura diretta per pochi minuti. Riempire i calamari con le patate al pesto e fissare con uno stecchino la testa al calamaro e grigliarlo a cottura diretta per 5/6 minuti. Servire

### **Orate al barbecue orientale**

Settare il barbecue per la cottura indiretta, tagliare le zucchine le carote e lo zenzero a listarelle, preparare un letto di verdure nel cartoccio e adagiare l'orata, coprire con le verdure e aggiungere un goccio di vino bianco olio e salsa di soia. Chiudere il cartoccio lasciando un piccolo camino per lo sfogo del vapore.

Cuocere a 180° per circa 20 minuti servire con dei pomodori confit.

## **IL PROSSIMO APPUNTAMENTO**

Dopo i primi due appuntamenti dedicati al barbecue, il prossimo sarà dedicato ai salumi, con ricette golose per poterli utilizzarli in maniera originale: l'appuntamento è per il **27 agosto** sulla [pagina facebook](#) e sul [canale youtube di Tigros](#), dal ristorante Buongusto di Castellanza, con lo staff de **Il Sole di Ranco**.

Redazione VareseNews  
redazione@varesenews.it