

VareseNews

Da Tigros va in scena la festa dei “Salumi Golosi” con chef Brovelli e Gloria Di Blasi

Pubblicato: Giovedì 27 Agosto 2020



Nuovo appuntamento con i corsi di cucina Tigros: “**Il Fresco più Buono in Cucina**”. L’edizione 2020 vede diverse novità, la prima delle quali è che gli eventi sono disponibili a tutti grazie a una diretta sulla pagina facebook e sul canale Youtube di Tigros.

Il terzo appuntamento – in programma **giovedì 27 agosto, dalle 17.00** – ha reso protagonisti i consigli della influencer **Gloria di Blasi** ideatrice di “**Vita su Marte**” e dello **Chef Davide Brovelli del ristorante Il sole di Ranco**.

Protagonista della lezione, al ristorante Buongusto di **Castellanza**, l’ospite d’onore di ogni serata fra amici: **il tagliere di salumi**. Nella lezione scopriremo tutte le tecniche di preparazione e le sue curiosità

Lo gnocco fritto deve friggere a 180 gradi, la pentola va scaldata prima di versare l’olio all’interno, mai toccare la sfoglia con le mani che deve essere spessa qualche millimetro. Questi alcuni dei segreti dello chef Davide Brovelli, quinta generazione di gestione del Sole di Ranco, ristorante aperto 182 anni fa dalla famiglia Brovelli, alle prese con la realizzazione dello gnocco fritto nella cucina del ristorante Buongusto del supermercato Tigros di Castellanza.

Ad accompagnarlo nella realizzazione delle ricette del giorno, che trovate qui sotto, c’è Gloria Di Blasi, blogger e influencer nata a Saronno e oggi cittadina di Brezzo di Bedero da dove gestisce il suo blog “Vita su Marte”, un blog di lifestyle nato nel 2013 e al quale oggi collaborano una decina di giovani

giornaliste. Oggi la sua attività è divisa a metà tra i social network e il blog. Prima della diretta, infatti, ha fatto la spesa per lo chef, acquistando i prodotti a marchio Tigros che verranno utilizzati nella realizzazione dei piatti, postando in diretta sui suoi canali social.

LE RICETTE DI DAVIDE BROVELLI

GNOCCO FRITTO

800 gr Farina
3 cucchiaini di sale
120 gr olio /strutto fuso
100 gr latte tiepido
100 gr acqua tiepida

Mettere tutti gli ingredienti nella planetaria e lavorarli per 10 minuti circa.
Farli riposare per 30 minuti
Stendere fino ad ottenere uno spessore di qualche millimetro
Poi tagliare e friggere

CANNELLONI DI PROSCIUTTO CON SALSA TONNATA

1 Uovo intero 1 tuorlo
1 cucc senape
½ limone spremuto
1 cucchiaino di aceto di mele
300 ml olio di semi di arachidi
Tonno al naturale
Prosciutto a fette

Montare uova, limone, aceto, senape nel minipimer e aggiungere l'olio un poco alla volta.
Una volta ottenuta una bella maionese sbriciolarci dentro il tonno scolato e mescolare fino ad ottenere una maionese rosata e mettere tutto in un sac a poche.
Stendere le fette di prosciutto e aiutandosi con un sac a poche mettere la salsa al centro della fetta e poi arrotolare, facendo attenzione a non fare sbavature

FAGOTTINI DI BRESAOLA CON FORMAGGELLA E CIPOLLA ROSSA DI TROPEA

Formaggio spalmabile
1 cipolla rossa di Tropea
Bresaola
Olio, sale e pepe, erba cipollina

Condire la formaggella con olio, sale e pepe.
Aggiungerci poi la cipolla rossa di Tropea precedentemente tagliata in una piccola brunoise e mescolare.
Con un sac a poche mettere una punta al centro di ogni fetta di bresaola e dargli la forma preferita aiutandosi anche con dell'erba cipollina.

LA DIRETTA DI GIOVEDÌ 27 AGOSTO

Redazione VareseNews
redazione@varesenews.it

