

Stile e sapore con il pesce di mare

Pubblicato: Lunedì 27 Ottobre 2014



Si possono coniugare stile e sapore, nelle ricette di pesce di mare, con una semplicità che sembra impossibile: è questo l'insegnamento che "si porta a casa" dopo la lezione tenuta dallo chef **Franco Caffara**, del Ristorante stellato "I Tigli in Theoria" di Como, al ristorante Buongusto di Tigros: i suoi consigli – e i suoi originali metodi di cottura, come la cottura in sottovuoto o la cottura della pasta "risottata" – hanno insegnato che non ci vogliono molti condimenti, o un lavoro elaborato, per esaltare il sapore del rombo, delle vongole o della capasanta. E sono state tre ricette con questi ingredienti (più una, a sorpresa, che ha insegnato a tutti noi a preparare il succo di frutta fatto in casa) ad essere protagoniste della serata. I particolari delle ricette, di cui vedete qui sotto il risultato finale, sono nel [liveblog](#).

Capasante alla plancia con crema di cavolfiore, brodo di soia e polvere di capperi disidratati



Spaghetti di Gragnano risottati con vongole veraci e scorza di limone



Filetto di rombo chiodato al tegame, lenticchie di Castelluccio e emulsione al vino bianco



Redazione VareseNews
redazione@varesenews.it

