

Zucche e broccoli, ecco i sapori d'autunno

Pubblicato: Lunedì 13 Ottobre 2014



Zucche, broccoli, pancetta e funghi: sono questi i protagonisti tipicamente autunnali del corso Tigros di lunedì 13 ottobre. Mescolati a ricette robuste – gli gnocchi di castagna con crema di zucche, broccoli e salsiccia- o delicate – le capesante in crema di zucca con pancetta.

E conclusi da un vero classico del "comfort food" dei primi freddi: lo zabaione al moscato d'asti.

Con molte dritte, "servite" dallo chef stellato **Massimiliano Celeste**, del ristorante Il Portale di Pallanza: come il trucco per cucinare gli gnocchi il giorno prima e servirli freschissimi.

Ecco le ricette ([nel liveblog tutti i passaggi](#))

Capesante su crema di zucca con pancetta



Gnocchi di castagne ai broccoletti e pancetta su crema di zucca



Zabaione gratinato al moscato d'Asti e frutta



Redazione VareseNews
redazione@varesenews.it