

In cucina non si butta nulla

Pubblicato: Mercoledì 26 Novembre 2014



Vi è avanzato del risotto allo zafferano e non sapete come riusarlo? Avete sbucciato delle patate e pensavate di buttar via la buccia? Vi avanza del pane secco e vi vengono in mente solo le galline o il cane della vicina?

Ieri sera alla prima delle due lezioni di cucina creativa organizzate da Provincia e Comune di Varese, Aspem e Legambiente all'Istituto Alberghiero De Filippi molti sono stati gli spunti offerti dagli chef per una cucina risparmiosa e gustosa.

I 25 partecipanti hanno potuto osservare e imitare direttamente i gesti dei cuochi, ottenendo in poco tempo una cena completa. Dall'antipasto al dolce: bucce di patate croccanti con cacio e pepe, arancini, tagliatelle in sfoglia, canederli in brodo, gnocchi di polenta al ragù di cervo, gröstel con purè e torta di pane al cioccolato e frutta secca accompagnata da salsa mele e pere.

I piatti preparati sono stati poi degustati utilizzando esclusivamente posate e piatti lavabili.

Venerdì 28 bis in cucina e a tavola. Sono ancora 3 i posti disponibili per la seconda lezione tra fuochi e cuochi, durante la quale verranno dispensati preziosi suggerimenti culinari in vista del Natale. Gli chef del De Filippi saranno presenti anche sabato 29 dalle 11 alle 16 in via Rainoldi 14, dove faranno show cooking e prepareranno una serie di stuzzicherie da assaggiare in loco.

Redazione VareseNews
redazione@varesenews.it

