

Cozze, patate e branzini: protagonisti i sapori di Puglia

Pubblicato: Lunedì 15 Dicembre 2014



Al ristorante **Buongusto** ha fatto irruzione tutto il sapore del mare di Puglia: l'ultimo incontro della stagione dei corsi di cucina **Tigros** hanno visto un'esplosione di sapori mediterranei. Tre ricette che hanno mescolato senza paura pesci e formaggio, olive taggiasche e patate, riso e cozze, per una cucina buona e "da cenone" senza perdere il gusto del mangiar bene e la leggerezza di ciò che è ben realizzato.

Sulla plancia di questa esperienza mediterranea, c'era Chef **Michele Carriero**, responsabile del Polpo Fritto di Varese, ristorante di pesce dove "non si mette ne aglio ne prezzemolo, e non si fanno soffritti" ma i piatti non perdono nulla del sole del sud. Un corso dove l'impiattamento è diventato secondario rispetto alla storia e ai profumi degli ingredienti, e dove i sapori assaggiati sono stati decisi e gustosissimi, con grande soddisfazione dei partecipanti.

Queste le ricette che ha proposto:

Cocottina di gamberi, carciofi e scamorza affumicata



Teglia di riso, patate e cozze



Caramella di branzino con mozzarella di bufala, olive taggiasche servita su carpaccio di provolone dolce



I particolari delle preparazioni invece sono, come sempre, nel nostro **[Liveblog](#)**.

Redazione VareseNews
redazione@varesenews.it