

Con Gamberoni l'apoteosi del risotto

Pubblicato: Martedì 19 Maggio 2015



È stata l'apoteosi del risotto il corso di cucina tenuto da **Sergio Gamberoni**, chef del famoso “**Tre Risotti**” di Ganna, presso il ristorante buongusto di Tigros a Solbiate Arno martedì 19 maggio 2015.

Delle tre ricette (*i risultati sono riuniti nella foto in alto*) realizzate secondo l'ingrediente principale del cluster Expo, due sono state ovviamente i primi piatti che hanno fatto la fortuna dello storico ristorante: un risotto al basilico e pinoli, e un risotto ai gamberi e ciliegie.

Conditi con molte “chicche”, per realizzare il risotto al meglio – come l'utilizzo di pentole di rame, o i segreti di una buona tostatura – il corso si è concluso con un dolce ovviamente a base dello stesso cereale: una bavarese di riso con due salse, ai frutti di bosco e alle fragole. 

Potete seguire il “passo passo” delle ricette nel nostro **LIVEBLOG**

[Stefania Radman](#)

stefania.radman@varesenews.it