

Nozze chic tra spezie e pesce con Chef Marcello

Pubblicato: Mercoledì 21 Ottobre 2015



Spezie e pesce fanno un matrimonio davvero chic: è quello che hanno imparato i corsisti del ristorante Buongusto al corso Tigros di mercoledì 21 ottobre.

Mauro Marcello, giovane chef – ha solo 29 anni – che vanta però nel suo curriculum periodi di lavoro in grandi cucine stellate come “**Fini**” a Modena (una stella Michelin) e “**Villa Crespi**” ad Orta San Giulio, (due stelle Michelin, chef **Antonino Cannavacciuolo**) ed un delizioso ristorante (“25 posti e un grande camino” come spiega lui) nel’altrettanto deliziosa Vico Morcote, sopra Melide, ha infatti declinato alcune delle spezie più curiose ed usate – dallo zenzero allo Zafferano, dai semi di papavero all’erba cipollina, alla maggiorana – con il pesce più importante, come tonno e gamberoni.

Il risultato sono stati cibi semplici ma molto raffinati, e gusti intensi ma leggeri. Questo il menù di chef Mauro Marcello: Crema di patate all’acqua e zenzero con praline di tonno crudo all’avocado, Flan di zafferano con gamberone crudo, Tonno scottato ai semi di papavero e marinato in salsa di soya.

Per avere gli ingredienti delle ricette, iscrivetevi alla [newsletter Tigros](#): per conoscerne la preparazione, consultate il [nostro Liveblog](#).

Redazione VareseNews
redazione@varesenews.it