

VareseNews

Luigino Pavanello e gli antipasti “furbi”

Pubblicato: Lunedì 6 Giugno 2016



Semplici ma di grande effetto: sono state così le ricette svelate da Luigino Pavanello nel corso Tigros di lunedì 6 giugno.

Lo chef della Locanda Pozzetto ha dedicato il penultimo corso Tigros della stagione agli **antipasti** e ha regalato ricette assolutamente alla portata di tutti ma di grande effetto.

Con la collaborazione della socia Ileana, Pavanello ha proposto Tortino di ricotta di pecora ai fiori di zucca, Gamberi alla catalana con mango e piattoni in cialda, Calamari ripieni su letto di crema di cannellini: tre ricette veloci e di sicuro effetto.

Gli ingredienti si possono trovare sul sito, o iscrivendosi alla newsletter di Tigros, a partire da domani. Ora potete vedere le anticipazioni e la ricetta passopasso [dal nostro liveblog](#).

Stefania Radman

stefania.radman@varesenews.it