

VareseNews

Funghi, zucche e castagne: è l'autunno di Venanzio

Pubblicato: Lunedì 3 Ottobre 2016



Un menù classicamente autunnale, dai sapori pieni e golosi: è quello che ha preparato e insegnato ai corsisti a preparare **Venanzio Pedrinelli**, del famoso ristorante “Da Venanzio” di Induno Olona, segnalato dalla Guida Michelin.

Il menù di Pedrinelli prevedeva Riso mantecato alla zucca e alloro con castagne, Tortelloni ai porcini con farina di castagne su fonduta al taleggio di grotta, Filetto di bue bardato al lardo e alla poretta 5 luppoli con funghi porcini trifolati: un menù sontuoso e classico che è stato molto apprezzato dai corsisti, insieme ai biscottini che ha preparato per loro per concludere la serata.

A lavorare con lo chef c'erano tre suoi collaboratori, ma anche uno “sous chef per un giorno”: il cliente **Michele**, selezionato tra quelli che si sono iscritti alla sua lezione.

I particolari delle ricette si potranno vedere da domani sul [sito di Tigros](#): come sono stati realizzati i piatti si può già vedere dal nostro **Liveblog**.

Se non lo visualizzate correttamente qui sotto, o state navigando da mobile, [andate nel link qui](#).

Redazione VareseNews
redazione@varesenews.it