

VareseNews

Zucca e sogliola, ecco il pesce d'autunno di chef Alletto

Pubblicato: Lunedì 14 Novembre 2016



Delicato, accoppiato a verdura e frutta di stagione, bello e colorato nella presentazione: è così il pesce di **Giuseppe Alletto**, chef di **Villa Baroni**, noto ristorante sul lago di Varese, più precisamente a Bodio Lomnago, segnalato dalla Guida Michelin.

Polipo rosticcato con insalatina di carciofi, melograno e spinacino novello, Risottino carnaroli al nero di seppia con gamberi e mozzarella di bufala, Filetti di sogliola con purea di zucca e salsa verde della tradizione: sono queste le tre ricette presentate, e apprezzatissimo dai corsisti, che hanno praticamente applaudito ogni “uscita”.

Nella giornata di oggi, souschef per un giorno è stata Sisa, di Carnago: per sapere come fare a essere il prossimo il regolamento completo è disponibile su www.tigros.it.

Per le quantità precise degli ingredienti, come sempre bisogna attendere (e iscriversi) alla newsletter di Tigros. La spiegazione passo passo è invece nel [nostro Liveblog](#).

Redazione VareseNews

redazione@varesenews.it