

VareseNews

Una grigliata di pesce in riva al lago (di Varese)

Pubblicato: Martedì 21 Luglio 2020



Il dehor del ristorante Buongusto martedì 21 luglio è protagonista di una lezione speciale, che segna il ritorno degli attesissimi corsi di cucina Tigros: “**Il Fresco più Buono in Cucina**”.

Dopo un primo appuntamento dedicato al barbecue di carne e alle bombette pugliesi, la lezione vede ancora protagonista il pitmaster di Agricola **Mirko Vincenzi**.

Insieme a lui la influencer **Gloria Di Blasi**, ideatrice di “**Vita su Marte**”, che ha innanzitutto fatto la spesa nel supermercato Tigros di Buguggiate interagendo, con domande sue e di chi partecipa, alla diretta.

L’argomento è tra quelli che fanno più di vacanze: il **barbecue di pesce**.

LA DIRETTA FACEBOOK

LE RICETTE

Ecco le proposte del pitmaster Mirko Vincenzi, e le indicazioni su come fare: ingredienti e suggerimenti particolari li trovate seguendo la diretta.

Gnocchetti allo zafferano e frutti di mare affumicati

Settare il barbecue per cottura diretta, grigliare per 2/3 minuti per lato i gamberoni e tenerli da parte in caldo, fare imbiondire l’aglio e versare le cozze e le vongole precedentemente lavate e pulite nella padella.

Passare alla cottura indiretta e far aprire le cozze e le vongole, aggiungere a il prezzemolo e continuare la cottura per 5 minuti, affumicare col pellet alimentare al ciliegio per 15 minuti a fuoco spento, riaccendere il barbecue e versare gli gnocchetti, sciogliere una bustina di zafferano in un bicchiere di fumetto di pesce e versare nella padella e portare a cottura con il fumetto di pesce. Impiattare servire con zest di limone.

Calamari grigliati ripieni

Cuocere le patate con un goccio di birra al cartoccio per circa mezz’ora, schiacciare le patate con una forchetta e amalgamare il pesto, staccare la testa del calamaro e grigliarlo a cottura diretta per pochi minuti. Riempire i calamari con le patate al pesto e fissare con uno stecchino la testa al calamaro e grigliarlo a cottura diretta per 5/6 minuti. Servire

Orate al barbecue orientale

Settare il barbecue per la cottura indiretta, tagliare le zucchine le carote e lo zenzero a listarelle, preparare un letto di verdure nel cartoccio e adagiare l’orata, coprire con le verdure e aggiungere un goccio di vino bianco olio e salsa di soia. Chiudere il cartoccio lasciando un piccolo camino per lo sfogo

del vapore.

Cuocere a 180° per circa 20 minuti servire con dei pomodori confit.

IL PROSSIMO APPUNTAMENTO

Dopo i primi due appuntamenti dedicati al barbecue, il prossimo sarà dedicato ai salumi, con ricette golose per poterli utilizzarli in maniera originale: l'appuntamento è per il **27 agosto** sulla [pagina facebook](#) e sul [canale youtube di Tigros](#), dal ristorante Buongusto di Castellanza, con lo staff de **Il Sole di Ranco**.

Redazione VareseNews
redazione@varesenews.it