

Le vie dei golosi



La ricetta dei Cuochi di Como

Piatti leggeri e gustosi

I giovani studenti e aspiranti chef Simone Croci e Andrea Pruneri (nella foto) si sono aggiudicati il Trofeo "Wellness" all'ultima edizione dei RistorExpo, una delle più importanti rassegne enogastronomiche lombarde che si è tenuta lo scorso febbraio a Lariofiere di Erba.

L'originale concorso ha premiato il menu più stuzzicante che tenesse però conto delle calorie. I giovani partecipanti si sono cimentati con la miglior combinazione della tradizione del lago e della cucina lombarda (come nel caso dei ravioli di pesce) impreziosita con profumi e aromi di personalità -

quali il lime e lo zafferano - e ingredienti della cucina mediterranea come le cipolle di Tropea, i pomodori di Pachino e le cipolline borrettane. Per questa puntata de "Le vie dei golosi" ecco allora il menu vincitore, da preparare per intero o scegliendo i singoli piatti di proprio gusto.

Calice DOC

Breganze pinot bianco

Uvaggio

Si produce nella zona di Breganze, in provincia di Vicenza, e nei Comuni limitrofi utilizzando esclusivamente l'uva Pinot bianco

Caratteristiche

Colore paglierino con riflessi verdognoli; profumo delicato, caratteristico; sapore morbido e gradevole

Invecchiamento

Non previsto

Gradazione

Minimo 11,5°; 12° il Superiore

Temperatura di servizio

10-12 °C;

Abbinamenti

Vino adatto per antipasti misti, minestre, risotti con pesce, grigliate marinate e piatti a base di verdura e uova

MENU WELLNESS