

# VerbanoNews

Le news del Lago Maggiore

## Topinambour e quinoa, parlano al mondo le ricette di Brovelli

Stefania Radman · Wednesday, May 6th, 2015

Sono ripartiti con chef **Davide Brovelli**, patron del ristorante “Il Sole” di Ranco, i nuovi corsi **Tigros**. Per Brovelli è stato un **gradito ritorno**: era la terza volta che le sue lezioni erano protagoniste del ristorante Buongusto di Solbiate Arno.

Il nuovo ciclo di nove lezioni è ispirato ai **nove clusters di Expo 2015**: quello scelto da Brovelli è stato “**Cereali e Tuberi**”.

Un argomento dispiegato con la bellezza di 5 ricette, tutte presentate dalle 17 alle 19 di mercoledì 6 maggio 2015: dagli gnocchi di topinambour alla zuppa di sedano rapa con formaggio di capra e chips di tapioca, dalla crepe di cipolle e porri al tortino dolce di quinoa con pere caramellate. Fino alla preparazione di un pane integrale con frutta secca mista.

I risultati dei piatti sono nella **galleria fotografica**.

Le ricette spiegate sono nel liveblog, che potete vedere qui sotto. Gli ingredienti delle ricette potrete trovarli invece nel **sito di Tigros**.

Se volete **visualizzare meglio il liveblog** invece cliccate qui.

This entry was posted on Wednesday, May 6th, 2015 at 8:41 pm and is filed under [Life](#), [Lombardia](#). You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. Responses are currently closed, but you can [trackback](#) from your own site.