

SaronnoNews

La tradizione lombarda nel piatto grazie a Tigros e alla chef Elena Barone

Tommaso Guidotti · Thursday, October 28th, 2021

È partita la nuova stagione dei corsi Tigros che si terranno nei diversi ristoranti Buongusto della catena e affronteranno, come sempre, trucchi e segreti dei più interessanti chef del territorio.

Prima protagonista al Buongusto di **Gerenzano** è Chef **Elena Barone**, dell'antica **Trattoria Sabiiti** di **Turate**, piccolo locale di charme dove tradizione e sperimentazione si incontrano.

Ha preparato due ricette lombarde tipiche della tradizione: l'Ossobuco con il risotto alla Milanese e gli Sciatt. A conversare con lei **Ivana Marra** protagonista di "Studenti ai fornelli" blog "nell'orbita" di Giallozafferano la cui [pagina facebook](#) arriva a quasi 400mila like.

La diretta si può seguire sulla [pagina facebook](#) e sul [canale youtube di Tigros](#), anche in differita.

GUARDA LA PREPARAZIONE DELLA RICETTA

GLI INGREDIENTI PER PREPARARE I PIATTI

Farina 00 (1 kg) per sciatt e ossi buchi
Farina di grano saraceno (100g)
Una birra bionda fredda (250g)
Acqua gasata (1 bottiglietta) fredda
20 g di grappa gialla secca
Sale fino
Pepe nero
200 g di casera Valtellina non stagionato.
Olio di semi girasole per friggere

6 carote
4 coste di sedano
4 cipolle dorate
2 spicchi aglio
Rosmarino (qb)
Prezzemolo (10 g)

1 limone (possibilmente bio per usare la scorza)

1 scalogno

4 ossibuchi

1 pezzo di biancostato o punta e pancia di manzo per il brodo

Se possibile del midollo

Burro (0,5kg)

320g riso Carnaroli

1 bustina di zafferano

Grana padano (1 pezzo piccolo) per mantecare il risotto

Del vino bianco per sfumare, possibilmente secco

This entry was posted on Thursday, October 28th, 2021 at 5:37 pm and is filed under [Tempo Libero](#), [Varesotto](#)

You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. You can leave a response, or [trackback](#) from your own site.