

VerbanoNews

Le news del Lago Maggiore

Cotoletta alla milanese e arrosto di vitello, Chef Brovelli svela i grandi classici della carne

Redazione Varese News · Wednesday, April 20th, 2016

Si è basato su ricette storiche e consolidate il corso Tigros dedicato alla carne, tenuto dallo chef Davide Brovelli del Sole di Ranco.

Brovelli, la cui cucina stellata ma “comprensibile” è apprezzatissima dai corsisti, tanto da essere alla sua quinta lezione, ha proposto quattro grandi classici tra le ricette di carne: **la cotoletta alla milanese, l’arrosto di vitello glassato, il filetto di scottona al vino rosso, la galantina di coniglio alle olive nere.**

Perchè «Sono ricette semplici e conosciutissime, ma piene di particolari importanti da seguire per farle alla perfezione. Come la temperatura interna, o l’uso del burro chiarificato».

Molti di questi segreti sono stati svelati in diretta durante la lezione di Solbiate Arno: per avere gli ingredienti e le ricette complete, iscrivetevi alla newsletter di Tigros. Le indicazioni “in diretta” dello chef potete invece leggerle nel **nostro liveblog**.

This entry was posted on Wednesday, April 20th, 2016 at 8:26 pm and is filed under [Life](#), [Lombardia](#). You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. You can leave a response, or [trackback](#) from your own site.