

VerbanoNews

Le news del Lago Maggiore

Zambon, quando il tonno sott'olio e il riso all'acqua sono una delizia

Stefania Radman · Tuesday, May 10th, 2016

Un esplosione di sapori, semplici ma persistenti. Cotture semplici ma inaspettate e “variazioni sul tema” dal gusto unico. Lo chef **Simone Zambon**, del Ristorante MoMa a Sesto Calende (Aperto da soli 6 anni, ma già presente tra i primi in guide come quelle del gambero rosso o del Golosario) ha interpretato la primavera come un esplosione di gusto, come l’espressione più delicata e persistente dei sapori.

Il menu che ha proposto nel corso Tigros di martedì 10 maggio 2016 a Solbiate Arno, ha visto due cotture inusuali per dei pesci facilmente reperibili (i gamberi, e il tonno pinna gialla) e un semplice risotto ma realizzato come non ti aspetti: senza brodo.

Il risultato, tre piatti leggeri e gustosissimi, con sapori che restano nel palato a lungo, e non si vorrebbe mai che se ne andassero.

- Vasetto di gamberi allo zenzero, crema di zucchine alla menta e panna acida
- Riso carnaroli mantecato al limone, burrata e polvere di capperi disidratati
- Tonno rosso in olio cottura con verdure croccanti e sfoglie di pane

Tutti piatti assolutamente replicabili anche a casa, per affinare cotture e gusto senza troppe difficoltà.

Se volete gli ingredienti delle ricette, iscrivetevi alla [newsletter di Tigros](#): saranno on line giovedì. Se invece volete cominciare a guardare come si fanno, date un’occhiata al [nostro liveblog](#).

Se non visionate bene i contenuti qui sotto, o state guardando l’articolo da mobile, [cliccate qui](#).

This entry was posted on Tuesday, May 10th, 2016 at 8:08 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.

