



Italia a Tavola.net



Il quotidiano online di enogastronomia, territorio, ristorazione e ospitalità sono le 17:08:11 di Venerdì 10 Gennaio 2014 - 31485 articoli presenti nell'archivio

EXPO2015 ALIMENTI VINI BEVANDE PROFESSIONI ATTREZZATURE LOCALI EVENTI MEDIA TURISMO RICETTE SALUTE CIRCOLI
 LA SQUADRA NETWORK ABBONAMENTI PUBBLICITÀ SITEMAP CONTATTI POLICY CERCA IN ARCHIVIO: Per parole chiave Per codice articolo



RICETTE > MENU 17 Dicembre 2013 15:11:48

Da Gusto in Scena un menu completo senza grassi, senza sale e senza zucchero

Sulla base dell'esperienza di Gusto in Scena, che nella prossima edizione tratterà di cucina senza grassi, senza sale e senza zucchero, 4 grandi cuochi hanno ideato un menu eliminando ingredienti di cui spesso si abusa

Gusto in Scena si prepara all'edizione 2014 (l'appuntamento è dal 16 al 18 marzo, nella splendida cornice della Scuola Grande di San Giovanni Evangelista a Venezia) e mette sotto l'albero di Natale le ricette di alcuni grandi chef e pasticceri che hanno saputo sostituire, attraverso la ricerca e la creatività, ingredienti di cui spesso si abusa in cucina: grassi, sale e zucchero.



Ecco quindi un gustoso menu, dall'antipasto al dessert, all'insegna del "senza...": come antipasto Gian Nicola Colucci del Ristorante Terrazza Danieli di Venezia propone la "Armonica composizione di vegetali scottati con tofu alla soia e gelato all'olio d'oliva"; come primo Nicola Portinari del Ristorante La Peca di Lonigo (Vi) presenta il "Risotto alla pescatora"; per secondo lo "Scampo, funghi porcini e ricotta stagionata nel ginepro" di Aurora Mazzucchelli del Ristorante Marconi di Sasso Marconi (Bo); infine il dessert del grande pasticciere Iginio Massari, "Plumcake all'olio d'oliva".

Per vedere le ricette clicca sui seguenti link:

- Gian Nicola Colucci - "Armonica composizione di vegetali scottati con tofu alla soia e gelato all'olio d'oliva" (SENZA GRASSI);
- Nicola Portinari - "Risotto alla pescatora" (SENZA SALE);
- Aurora Mazzucchelli - "Scampo, funghi porcini e ricotta stagionata nel ginepro" (SENZA GRASSI);
- Iginio Massari - "Plumcake all'olio d'oliva" (SENZA ZUCCHERO).

LINK

- Gusto in Scena

ARTICOLI CORRELATI

- Plumcake all'olio d'oliva - SENZA ZUCCHERO
- Scampo, funghi porcini e ricotta stagionata nel ginepro - SENZA GRASSI
- Risotto alla pescatora - SENZA SALE
- Armonica composizione di vegetali con tofu e gelato all'olio - SENZA GRASSI
- Gusto in Scena torna a Venezia con una cucina salutare senza grassi

ARTICOLI RECENTI

- Italia a Tavola a Firenze: con gusto Per la cena di gala un menu unico
- Il cenone con Barolo e tartufo di Sergio Mei
- Natale in casa laccharino Tra portate-simbolo e profumi di festa
- Piatti a "km zero" e torta bio Menu green per William e Kate
- A tavola con il Presidente In un libro i menu del Quirinale
- Cucina greca fra storia e innovazione Sapori e colori del Mediterraneo

CERCA NELLA SEZIONE

Inserisci una o più parole chiave CERCA



UNICA AL MONDO



COMMENTI

Esprimi liberamente il tuo commento scrivendo nella finestra, indica nome, cognome ed indirizzo e-mail e il campo alfanumerico di sicurezza.

Nome * Cognome *
 Indirizzo Città
 Provincia * Nazione
 Telefono CAP
 Azienda Professione
 Fax Sito web
 E-mail * Categoria *

Titolo