

## VareseNews

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

Pubblicato: Giovedì 28 Ottobre 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

Redazione VareseNews

[redazione@varesenews.it](mailto:redazione@varesenews.it)