

VareseNews

Dal gel di lambrusco ai macarons allo zola: con chef Cagelli il Natale della tradizione diventa speciale

Pubblicato: Giovedì 2 Dicembre 2021



Spuma di lambrusco con il cotechino, **macarons allo zola** e **cannoli al blu di capra**: è davvero originale il Natale proposto dallo Chef **Massimiliano Babila Cagelli**, del nuovo e originale ristorante **Tavolo Unico** di Busto Arsizio, nell'ultima lezione di cucina on line dell'anno di Tigros.

Le ricette proposte da chef Cagelli durante la video lezione in diretta, condotta insieme a lui dall'influencer **Gloria Di Blasi** sono due: la prima, il "cotechino al lambrusco con lenticchie della tradizione" prevede un cotechino – ma non crediate che si tratti di un normale cotechino bollito... – con due decorazioni al lambrusco da tenere presente anche per altre ricette: un ristretto di lambrusco e una spuma: ricetta al contempo semplice ed elaborata, rielabora in maniera fantasiosa una ricetta della tradizione.



Di diverso tenore e fatti per stupire gli antipasti, chiamati “**tris di erborinati dolci e salati**” che prevedono anche un macaron e un cannolo salato, oltre ad una vera e propria pera ripiena di gorgonzola.



La videolezione ha regalato una serie di perle, specialmente sui segreti dei **macaron**. Come per esempio la “dritta” per montare al meglio gli albumi: «Dovete aprirli e separarli dai tuorli due giorni prima e

lasciarli in frigorifero – spiega Cagelli – Poi dovete tenerli le ultime 5 ore a temperatura ambiente. In questo modo la montatura a neve diviene compattissima».

Per avere gli ingredienti e i particolari della preparazione, questa volta non è solo consigliata la visione della videolezione: nell'edizione speciale di dicembre di **MelaLeggo**, la rivista di buon cibo, buona salute e buon divertimento di Tigros che si può ottenere alle casse dei punti vendita, **ci sono infatti non solo le ricette spiegate questa sera, ma anche altre dello chef proposte per le feste**, tutte da preparare.

Stefania Radman

stefania.radman@varesenews.it