SCHEDA NEWS
CURIOSITÀ

L'insolito panettone

Come destagionalizzare il dolce natalizio per eccellenza

FRA UVETTE E CANDITI

Di Cristina Viggè
Pubblicato martedì 9 giugno 2009

Rating 4.8 (voti 4) Giudica

Il panettone segue troppo la moda e non la ragione. Dolce natalizio per eccellenza, si presta infatti anche a ricette perfette per la stagione più calda. A dimostrarlo una cena organizzata in occasione di TuttoFood dallo chef Danilo Angè e dalla pasticceria vicentina Loison (il 12 giugno all'Hotel NH Fiera di Rho, solo su invito).

L'idea è proprio quella di **destagionalizzare il panettone** nonché sdoganare l'idea che lo vede legato al solo periodo invernale. Ecco allora qualche consiglio per preparare (anche in casa) manicaretti giocati tra il dolce e il salato, prendendo spunto dalle creazioni e dagli accattivanti abbinamenti di Angè: formaggio di capra, composta di ananas e crumble di panettone; gnocchetti di patate arrostiti, purea di mele, pancetta croccante e panettone; paccheri con alici gratinate al panettone e salsa di broccoletti; millefoglie di foie gras di anatra e panettone; e filetto di baccalà gratinato al panettone con salsa di pesche e asparagi. Per sorprendere il palato con inediti sapori.

APPROFONDIMENTI
www.loison.com

LINK | COMMENTI (0) | BLOG Reaction (0) beta

ARTISTI: Danilo Angè chef

Visibilità al tuo Locale

CERCA IN NIGHTLIFE
EVENTI DELLA SETTIMANA APRI
LOCATION APRI
EVENTI
aperitivi brunch
cene disco
serate
NEWS APRI
TOP DISCOTECHE APRI
TOP LOCALI APRI
TOP TAG APRI

ACCADEMIA DELLE ARTI E DELLE PROFESSIONI DI MONZA
Corsi di fotografia, musica e danza

SERGEANT PEPPER'S
Musica live e dj set tutte le sere a due passi dalle Colonne di San Lorenzo

DEMETRIA
Piccola cucina, caffetteria, wine bar e food shop di prodotti tipici

LA MALMAISON
Pesce crudo e nobili bontà ittiche dall'Italia, Spagna e Francia

RISTORANTE NORMAN
Per assaporare le carne nelle sue innumerevoli varianti