

SaronnoNews

Gnocchi di ricotta, involtini, cheesecake: ecco servite le ricette di formaggio della tradizione

Stefania Radman · Wednesday, September 30th, 2020

Dagli gnocchi di ricotta di capra ai classici involtini con formaggio e prosciutto rivisitati, alla cheesecake: ha fatto riscoprire le ricette della tradizione il quinto appuntamento con le lezioni di cucina di Tigros online [#*IlFrescopiùBuono*](#).

A raccontare i suoi segreti è stato **Christian Bottini**, de La Rampolina di Campino di Stresa, locale in una posizione straordinariamente suggestiva sul lago Maggiore piemontese, specializzato nella cucina della tradizione.

E della tradizione, ma con un abbondante tocco di rivisitazione, sono le tre ricette che Bottini ha proposto alla blogger di cucina **Ivana Marra**: gnocchi di ricotta di capra con catalogna e guanciale croccante, involtini di vitello, cheesecake.

Ivana Marra, ormai da tre anni legnanese ma prima studentessa “fuori sede” in ingegneria appassionata di fornelli, è la protagonista di “[Studenti ai fornelli](#)” blog “nell’orbita” di Giallozafferano la cui [pagina facebook](#) arriva a quasi 400mila like.

Per lei è stato il battesimo dei corsi Tigros: potete vedere come è andata nella diretta facebook, che racconta nei particolari anche le ricette.

LA DIRETTA

GLI INGREDIENTI DELLE RICETTE

I procedimenti sono ben descritti nella diretta da chef Bottini: qui vi lasciamo gli ingredienti.

Per gli **gnocchi di ricotta di capra con catalogna e guanciale croccante** servono 400 grammi di ricotta, 2 uova, 20 grammi di parmigiano grattugiato, 50 grammi di farina, 50 grammi di guanciale, 100 grammi di catalogna, 10 grammi di noci, Olio, sale e aglio q.b.

Per gli **involtini di vitello rivisitati**, servono 400 grammi di fettina di fesa di vitello, 100 grammi di prosciutto cotto, 100 grammi di provola affumicata, 30 grammi di burro, salvia, pepe nero, vino bianco, rosmarino, e acqua q.b.

Per la **Cheesecake** sono necessari 250 grammi di biscotti Petit, 125 grammi di burro, 750 grammi di formaggio fresco, 170 ml di panna fresca, 80 grammi di zucchero semolato, mezza bacca di

vaniglia, 8 grammi di gelatina alimentare in fogli, 250 grammi di confettura di Frutti di Bosco, Lamponi e Ribes Rosso.

COME VEDERLO

La diretta al ristorante Buongusto di Castellanza si può seguire comodamente da casa sulla [pagina facebook](#) e sul [canale youtube di Tigros](#), anche in differita.

This entry was posted on Wednesday, September 30th, 2020 at 6:35 pm and is filed under [Varesotto](#). You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. You can leave a response, or [trackback](#) from your own site.