

Golden Backstage

[HOME PAGE](#)[ABOUT GB](#)[CONTACT INFORMATION](#)[COPYRIGHT](#)[DISCLAIMER](#)

martedì 30 settembre 2014

C'è American Pistachios nell'alta cucina di Viviana Varese

Sono un concentrato di antiossidanti, vitamine, proteine e fibre. Non contengono colesterolo e hanno solo 1,5 grammi di grassi saturi e 12,5 grammi di grassi per porzione. I pistacchi sono inoltre una fonte di poliossido, 300 mg, e fibra, 3g per porzione. Tante le qualità riconosciute a questi straordinari frutti verdi, da degustare da soli, come snack spezzatame, o come ingredienti di tante ricette. Come quelle, ricercatissime, squisite e di grande effetto, della chef stellata Viviana Varese. Numero uno di Alice Ristorante all'interno di Eatby, di recente l'apprezzata professionista proprio alla Scuola di Eatby Smeraldo con uno showcooking d'eccezione ha svelato agli ospiti trucchi e segreti per realizzare un intero menu a base di pistacchi American Pistachios Growers. Bouquet di insalate fiorite con crema e granella di pistacchio; risotto con pistacchi, basilico, provola e calamaretti; spada in padella di pistacchi con gazpacho di pomodori gialli e stracciatella e, per dessert, una straordinaria cheesecake con pistacchi.



Viviana Varese in azione

Di seguito vi proponiamo la ricetta del risotto:

Ingredienti
 300 g riso camaroli
 50 g olio evo
 30 g vino bianco
 1 lt brodo vegetale
 100 g pesto leggero al basilico senza aglio
 50 g di crema di pistacchi americani (v. specifico procedimento)
 100 g provola
 100 g calamari



I pistacchi American Pistachios

Procedimento per la crema di pistacchio

125 g pistacchi americani al naturale sgucciati
 50 g olio evo delicato
 2 g aceto bianco
 1 g sale fino

Frullate con un minipimer tutti gli ingredienti insieme e trasferite in sac à poche. Conservate in frigorifero.

Procedimento per il risotto

Tostate il riso, sfumate con vino bianco e incominciate a cuocere il riso con il brodo vegetale. A metà cottura aggiungete il pesto e i pistacchi, mantecate con la provola. Mettete il riso in quattro piatti fondi e decorate con qualche pistacchio salato, una tartare di provola e i calamari scottati in una padella antiaderente.

Ti potrebbero anche interessare:

Il primo Tv Uhd
 Curvo del mondo nel tempio chic del food

Ferrero Rocher
 compie 30 anni e festeggia con Zucchero

Il contributo del grande Arnoldo Foà a Pubblicità Progresso

[Linkswan](#)

Publicato da Laura Brivio a 00:00

[8-1](#) [Consigliato su Google](#)

Etichette: [American Pistachios](#), [chef](#), [Eatby](#), [menu](#), [pistacchi](#), [ricette](#), [showcooking](#), [smeraldo](#), [Viviana Varese](#)

Nessun commento:

Posta un commento

GOLDEN BACKSTAGE



Anteprime, news, interviste, eventi: un pass d'accesso privilegiato alle novità dei brand

[EVENTI](#)[FOOD SHOW](#)[IMPEGNO](#)[IN LIBRERIA](#)[INTERVISTE](#)[LOCALI & STORE](#)[NEWS DAL MONDO](#)[PRODOTTI E SERVIZI](#)[REPORTAGE](#)[VERY IMPORTANT PERSON](#)

Primo piano



Su Radio Bau tutti i giorni on air le ricette di Kiki Kitchen

Le ricette spopolano in tv, sul web e sono di scena agli eventi pubblici e privati. E adesso vanno forte anche in radio. Questa volta, pe...



Grandi chef e tanta autoironia nel calendario Lavazza 2014

Le chef catalano Ferran Adrià Le più lucenti stelle della cucina internazionale, un marchio italiano affermato nel mondo, un...



'Have a Glamorous weekend': shopping a Parma, Bari, Napoli Debutterà a Parma il 7 novembre per coinvolgere Bari il 14 novembre e quindi Napoli il 21 novembre 'Have a Glamorous weekend'...



Anche Captain Ventosa al compleanno della Metropolitana MI

Come vi avevamo anticipato qui, si è tenuto ieri pomeriggio, in Galleria Vittorio Emanuele a Milano, di fronte al bar dal dna meneghino C...



Osteoporosi severa: il percepito e il vissuto delle over 50

La campagna 'Stop alle fratture' è alla quarta edizione Quanto ne sanno le italiane di osteoporosi severa, ossia di osteoporos...

Chi abbiamo incontrato