Tutorial: canederli di gamberi dello chef Felice Lo Basso. VIDEO

img-20150519-020011-d7ce6a4a

Felice Lo Basso, chef executive - una stella Michelin - del **Ristorante Unico di Milano**, in questo video tutorial mostra ai lettori di *Mixer Planet* la preparazione di una delle sue specialità: i **canederli di gamberi**, serviti con consommé di porcini, speck croccante e limone. «Un piatto - spiega - che unisce i sapori della mia terra d'origine, la Puglia, e di quella che mi ha ospitato per tanti anni, l'Alto Adige».

Gli ingredienti: 1 gambero, speck croccante, limone fresco, erba cipollina, brodo di porcini, impasto per canederli con maionese, panna fresca e gamberi frullati. **GUARDA IL VIDEO**

[embed width="560"]https://youtu.be/gBhhN1xBqLA[/embed]

Nato a Molfetta nel 1973, Felice Lo Basso è arrivato alla guida del Ristorante Unico di Milano - al 20mo piano della WJC Tower al Portello, con una splendida vista sulla città - dopo 12 anni trascorsi sulle Dolomiti. «La mia cucina è un connubio di sapori di mare e di montagna, frutto di una contaminazione tra le tradizioni pugliesi e quelle altoatesine», racconta lo chef. E sulla nuova esperienza nella metropoli lombarda: «Sentivo l'esigenza di cambiare e di provare nuove esperienze. Avevo pensato a Dubai, ma alla fine Milano mi ha convinto, visto il fermento di questa città legato a **Expo 2015**».

Guarda la videointervista esclusiva di Mixer Planet a Felice Lo Basso