

Alessandro Borghese, 7 ristoranti in montagna «scelti» dallo chef

I canederli gustati tra la pietra di una residenza ottocentesca in Val di Sole. O deliziosi strudel per rifocillarsi in rifugio, dopo un suggestivo percorso nel cuore delle Dolomiti. I valtellinesi Bitto e Casera. I formaggi valdostani o quelli della Carnia. I salumi, la pasta fresca e altre delizie a chilometro zero in Val Badia o in Alta Valtellina. Ecco le eccellenze di cucine radicate nel territorio, che hanno ottenuto l'approvazione di chef Alessandro Borghese nel corso del programma «4 Ristoranti». In questo articolo, ci siamo affidati proprio a lui, per consigliarvi 7 indirizzi vincitori delle puntate (2016-2022) che hanno ricevuto l'investitura dello chef. Posti da visitare assolutamente se vi trovate in montagna e, oltre a godervi le bellezze del paesaggio, volete assaggiare un'ottima cucina.

Leggi anche

[Alessandro Borghese indagato per fatture false: «Non c'entro, fregato da uno di famiglia»](#)

[Spaghetti alla carbonara, la ricetta di Alessandro Borghese per farli perfetti \(in 15 minuti\)](#)

[Alessandro Borghese e gli 8 nuovi ristoranti \(e delivery\) con il suo bollino di qualità](#)

[Alessandro Borghese guarito dal Covid: «Ora sono libero di abbracciare le mie figlie»](#)

[Alessandro Borghese e Chicco Cerea: «Cinque consigli ai giovani per diventare grandi chef»](#)

[Cacio e pepe, la ricetta di Alessandro Borghese](#)

[Alessandro Borghese e il Covid, l'esperienza raccontata in un podcast: «Un viaggio all'inferno»](#)

[Alessandro Borghese e Diletta Leotta, cena insieme in](#)

[Celebrity Hunted](#)

13 agosto 2022 | 07:15(©) RIPRODUZIONE RISERVATA

[Read More](#)