


LegnanoNews

Le news di Legnano e dell'Alto Milanese

San Valentino in cucina: insalata di mazzancolle e gamberi rossi

Redazione · Tuesday, January 29th, 2019

 San Valentino si avvicina e **lo chef Vincenzo Marconi del ristorante La Fornace di San Vittore Olona** propone un menu dedicato agli innamorati.

Oggi sveliamo l'antipasto: **insalata di mazzancolle e gamberi rossi con pinoli, uvetta e bottarga**. Ad accompagnare il piatto la salsa di soia verde, a basso contenuto di sale.

Per comporre il nostro antipasto occorrono quindi i gamberi di Mazzara del Vallo, mazzancolle, chorizo, pane, insalata di wakame, avocado, bottarga di muggine, pinoli, uvetta e lime.

This entry was posted on Tuesday, January 29th, 2019 at 4:51 pm and is filed under [Cucina](#). You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. You can leave a response, or [trackback](#) from your own site.