

LegnanoNews

Le news di Legnano e dell'Alto Milanese

Et voilà, ecco l'uovo di cascina con spuma di parmigiano

Redazione · Tuesday, April 4th, 2017

Nella nostra nuova rubrica dedicata alla cucina ecco lo chef **Roberto Buratti del ristorante Koinè** prepararci l'**uovo di cascina con spuma al parmigiano**.

Ecco qui le dosi per 4 persone:

- 8 uova cotte 30 minuti a 65 gradi
- 500 grammi di panna fresca bollente versata su 250 grammi di parmigiano reggiano grattugiato, messa nel sifone e tenuta calda a 60 gradi
- 200 grammi di topinambur cotto per 6 ore nel burro

This entry was posted on Tuesday, April 4th, 2017 at 4:54 pm and is filed under [Legnano](#). You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. You can leave a response, or [trackback](#) from your own site.