

# LegnanoNews

Le news di Legnano e dell'Alto Milanese

## “Anna non cucina dolci”

Valeria Arini · Thursday, February 4th, 2016

Ad Anna non piace cucinare dolci. Ma è molto brava a preparare piatti "salati" semplici, sani e gustosi. E' così che il medico di base legnanese, Anna Maria Turra, ha deciso di condividere le sue ricette con colleghi e appassionati di cucina, raccogliendole in un volume che si intitola proprio così: "Anna non cucina dolci". Il libro, accompagnato da simpatiche illustrazioni, è disponibile nel suo studio in via Marconi a Legnano (Centro medico Pascal).

Di seguito una sua ricetta.

### INSALATA DI BOLLITO

Ingredienti:

Avanzi di carne di pollo o manzo

Olive verdi

Pomodori ciliegia

Sedano crudo

Formaggio a media stagionatura

Cipolle rosse

Cubetti di giardiniera sottaceto

Cetriolini

Sale , pepe, aceto, olio e maionese

### PROCEDIMENTO:

Tagliare il manzo o il pollo a cubetti eliminando le parti grasse o cartilaginee. Aggiungervi: olive verdi, pomodori ciliegia tagliati a quarti, tocchetti di sedano crudo e croccante, tocchetti di formaggio a media stagionatura ( anche questo preso tra gli avanzi un poco asciutti e non più appetitosi per i commensali), cipolle rosse affettate fini, qualche cubetto di giardiniera sott'aceto o anche solo di cetriolini e ...via con le aggiunte di altri ingredienti di fantasia .

---

Condire con sale , pepe, aceto, olio ed un bel cucchiaino di maionese

Anna Maria TURRA

This entry was posted on Thursday, February 4th, 2016 at 7:10 pm and is filed under [Cronaca](#), [Legnano](#), [Salute](#)

You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. You can leave a response, or [trackback](#) from your own site.