

LegnanoNews

Le news di Legnano e dell'Alto Milanese

Chef Buratti per Haribo una cena a base di caramelle

Redazione · Sunday, December 9th, 2018

Dal ristorante **Koinè di via Corridoni a Legnano** alle cucine di Happy Restaurant. Lo **chef Alberto Buratti** è stato invitato da Haribo Italia a **cucinare una cena a base di caramella alla frutta**, per presentare il primo ristorante gourmet dove **il piatto diventa gelatina al gusto della frutta**.



Scelto quindi uno chef autorevole, Haribo ha invitato a cena i food influencer e per loro Buratti ha cucinato **martinez al limone, sarde in saor al gusto dell'uva, tagliatelle ai funghi e lampone, anatra all'arancia**.

Una cena insolita dove protagonista è stata la caramella al gusto frutta del celebre marchio, nascoste in ogni portata.

This entry was posted on Sunday, December 9th, 2018 at 11:00 pm and is filed under [Cucina, 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.