

LegnanoNews

Le news di Legnano e dell'Alto Milanese

Da Scià On Martin il risotto rosso scampi e bottarga

Redazione · Tuesday, October 2nd, 2018

Lo chef Daniele Puricelli del ristorante Scià On Martin di Buscate ci presenta oggi una facile ricetta per preparare il risotto rosso scampi e bottarga. Per rendere rosso il riso è stata usata la barbabietola frullata, mentre per insaporire il piatto, lo chef ha usato parmigiano, burro e pepe di Sichuan.

This entry was posted on Tuesday, October 2nd, 2018 at 5:00 pm and is filed under [Alto Milanese](#), [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.