

LegnanoNews

Le news di Legnano e dell'Alto Milanese

Lo chef Marconi tornato in cucina a “La prova del cuoco”

Redazione · Friday, March 29th, 2019

Lo chef Vincenzo Marco è tornato ieri, 28 marzo, a "La prova del cuoco". Un ritorno per lui che, dopo l'esperienza televisiva, è diventato ormai il "re" della cucina del ristorante La Fornace di San Vittore Olona. Nella Prima Manche del programma televisivo ha cucinato un piatto di **"Animelle di Agnello con Briciole di Amaretti e Mousseline di Patate"**.

Ecco il procedimento da seguire:



- Pelare la patata, affettare sottilmente e mettere a bollire.
- Scaldare in padella il burro, aggiungere lo scalogno affettato sottilmente e le patate sbollentate, coprire con la panna, aggiustare di sale e pepe.
- A cottura mettere nel bicchiere e frullare con il frullatore ad immersione.
- Sbollentare le animelle in acqua salata, togliere la pellicina che le ricopre, rosolare in padella con burro chiarificato.
- A cottura aromatizzare con briciole di amaretti.
- Aggiustare di sale e pepe.
- Scaldare in padella olio evo con aglio, aggiungere i funghi affettati sottilmente, aggiustare di sale, pepe e timo.

«Oggi per tutti noi è una grande soddisfazione rivedere il Nostro Chef Vincenzo Marconi a La Prova del Cuoco – commenta lo staff del Gruppo Poli -. Un successo meritatissimo, perché sappiamo quanti sacrifici e quanto sudore c'è dietro questo lavoro. Bravo Vincenzo sei il nostro #OrgoglioDOP».



This entry was posted on Friday, March 29th, 2019 at 10:30 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.

