

LegnanoNews

Le news di Legnano e dell'Alto Milanese

L'Osteria dei Peccatori dà il benvenuto all'estate con l'aperi-cotoletta e le rane fritte

Redazione · Monday, July 3rd, 2023

L'estate porta vento di novità a "L'Osteria dei Peccatori" di Legnano, il [secondo locale inaugurato dall'archo-chef Marco Colombo](#) insieme alla moglie Valeria Alcaini per valorizzare la cucina tradizionale lombarda e dell'Alto Milanese dopo la prima osteria aperta 15 anni fa a Gallarate.

Da luglio, infatti, **sul menù della cotoletteria arriveranno le rane fritte**: un «piatto di una volta – come ci racconta lo chef – che però non viene più riproposto per le difficoltà nel reperire un prodotto di qualità». E ora che **in corso Magenta hanno trovato il canale giusto per rifornirsi di materia prima valida**, sono pronti a dare nuova vita a questo «piatto dei nostri nonni».

Il nuovo piatto, un classico della tradizione lombarda, non è però l'unica novità che "L'Osteria dei Peccatori" ha in serbo per l'estate: dal prossimo mese, accanto alla chiusura in pausa pranzo, **il locale di corso Magenta è pronto a riproporre l'aperi-cotoletta**, un assaggio del piatto forte della casa abbinato a vino o bollicine. E per chi vuole gustare l'orecchia di elefante passeggiando, **arriverà anche la cotoletta da passeggio**, già tagliata e servita in una sorta di cuoppo, da assaporare mentre si cammina.



Altra new entry sul menù della cotoletteria sarà il **“Colombino”**, la **cotoletta nel panino** che prende il nome dal frate Colombino nel logo del locale da assaporare comodamente nel fresco giardino estivo o da asporto. Il mese di luglio vedrà il **ritorno delle orecchie di elefante dedicate ai sette peccati capitali** dopo la parentesi a tema Palio con una cotoletta dedicata ad ogni contrada, «una novità divertente, che è piaciuta e che sicuramente riproporremo il prossimo anno», come spiega Marco Colombo.

Accanto alle novità estive, in corso Magenta continueranno a farla da padrone anche **i grandi classici da “L’Osteria dei Peccatori”**, dal **“girocotoletta”** per chi l’orecchia di elefante la vuole assaggiare in tutte le sfumature proposte dallo chef, ai **risotti della tradizione**, serviti alla milanese, con l’ossobuco di vitello, con i fegatini di pollo e con i funghi porcini. Per chi invece vuole assaggiare qualcosa di diverso, sul menù della cotoletteria rimangono poi gli “evergreen”: **l’hamburger di Fassona Piemontese** la **tagliata di bianco di pollo CBT** con cipolle caramellate, bacon, stracciatella, patate e gnocco fritto.

[QUI IL MENÙ COMPLETO DE “L’OSTERIA DEI PECCATORI” DI LEGNANO](#)

This entry was posted on Monday, July 3rd, 2023 at 7:00 am and is filed under [Legnano](#). You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. Both comments and pings are currently closed.

