

LegnanoNews

Le news di Legnano e dell'Alto Milanese

San Valentino in cucina: spaghetti al nero di seppia con riccio e capesante

Redazione · Tuesday, February 5th, 2019

 Prosegue il nostro percorso di gusto dedicato a San Valentino. Nello smart cucina di oggi, 5 febbraio, ecco un'ottima idea per un primo piatto speciale: **spaghetti al nero di seppia con riccio, cime di rapa e capesante, ingredienti che si accompagnano alla passione.**

A prepararlo per noi **gli chef Vincenzo Marconi e Davide Rampini del ristorante La Fornace di San Vittore Olona.**

La pasta è stata realizzata con **farina di tipo 2 di Gigi Lattuada.**

This entry was posted on Tuesday, February 5th, 2019 at 5:25 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.