LegnanoNews

Le news di Legnano e dell'Alto Milanese

Smart Cucina: Cubo di Tonno con contrasto di piedini di maialino e cime di rapa

Marco Tajè · Tuesday, January 28th, 2020

Nello Smart Cucina di oggi lo chef executive del **ristorante La Fornace, Vincenzo Marconi**, con gli chef Luca Gallazzi e Marco Formisano hanno preparato un antipasto a base di pesce e carne. Ecco come si prepara il **cubo di tonno con contrasto di piedini di maialino e cime di rapa**

This entry was posted on Tuesday, January 28th, 2020 at 6:11 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.