

# LegnanoNews

Le news di Legnano e dell'Alto Milanese

## Smart Cucina: filetto di rombo con crema di zucca, blu di capra e noci

Redazione · Tuesday, October 30th, 2018

- Smart cucina propone oggi un secondo piatto di pesce preparato dallo chef **Gianfranco Quercia, del ristorante Antico Teatro** di Corso Italia a Legnano.

Nel video i passaggi per cucinare un **filetto di rombo con crema di zucca, fonduta du blu di capra e noci**.

Per la ricetta è stato utilizzato un filetto di rombo, già pulito, da 150 grammi. Una volta passato in padella nell'olio caldo (pochi minuti per lato), il pesce è stato impiattato disponendo la crema di zucca come base e la salsa di blu di capra sopra la portata. Il piatto è stato guarnito con gherigli di noci.

This entry was posted on Tuesday, October 30th, 2018 at 4:13 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.