

LegnanoNews

Le news di Legnano e dell'Alto Milanese

Smart Cucina: Gamberi con panura di castagne, tiglio e zucca

Marco Tajè · Tuesday, October 29th, 2019

Gli chef **Vincenzo Marconi** ed **Emanuele De Bortoli** del Ristorante **La Fornace** hanno preparato un piatto molto autunnale: **gamberi con panura di castagne, tiglio e zucca al burro con salsa alle cime di rapa.**

La zucca è stata cotta precedentemente a 180 gradi in forno avvolta nella carta stagnola, successivamente è stata puliamo e tagliata a quadrati. Quindi passata in padella nel burro e sfumata con la tisana di tiglio.

Per la panura sono state tritate le castagne, precotte al vapore, mischiate con il tiglio essiccato.

Gli chef segnalano che il tiglio essiccato, raccolto a Varese, può essere sostituito con camomilla mentre il gambero può essere sostituito con un piccolo trancetto di branzino o con il pesce spada.

Come preparare la salsa di cime di rapa: dopo averle bollite per 30 secondi, le cime di rapa sono state messe in acqua e ghiaccio, scolate e strizzate, per recuperare liquido di cottura, frullate con il minipimer e condite con sale pepe e olio extravergine di oliva.

This entry was posted on Tuesday, October 29th, 2019 at 4:24 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.