

LegnanoNews

Le news di Legnano e dell'Alto Milanese

Smart cucina: girella di branzino con caprino e melone

Redazione · Wednesday, June 12th, 2019

 Lo chef del ristorante **La Guardia di Nerviano, Davide Rampini**, propone anche oggi per smart news cucina un piatto ideale per questa calda estate, fresco e gustoso: **girella di branzino con caprino e melone e la sua maionese**.

Ecco gli ingredienti utilizzati: 150 grammi di branzino, 100 grammi di melone, 2 caprini, 50 ml di panna, olio e limone, sale, pepe, erba cipollina, finocchietto e sesamo nero.

This entry was posted on Wednesday, June 12th, 2019 at 11:00 am 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.