LegnanoNews
Le news di Legnano e dell'Alto Milanese

Smart cucina: il piatto del buon ricordo sulle orme di Leonardo da Vinci

Redazione · Tuesday, January 22nd, 2019

Un piatto nel segno della tradizione, sulle orme di Leonardo Da Vinci. Il **ristorante La Fornace di San Vittore Olona**, a 500 anni dalla scomparsa dello scienziato italiano (2 maggio 1519), ha cambiato il piatto del Buon Ricordo creando uno nuovo legato proprio alle celebrazioni che Milano dedica quest'anno a Leonardo Da Vinci: **reale di manzo "cbt" laccato con spuma di patate al Montebore**. Un piatto disponibile nel menu del ristorante e **preparato per noi dallo chef Vincenzo Marconi.**

L'elemento chiave si chiama Montébore ed è il formaggio della Gioconda, dall'aspetto di una torta nuziale, oggi famoso anche se raro. Una delle prime menzioni storiche del formaggio, prodotto nell'Alessandrino**, risale infatti alle nozze tra Isabella d'Aragona e Gian Galeazzo Sforza**, nipote di Ludovico il Moro avvenute a Tortona nel 1489. **Leonardo da Vinci, che fra le altre cose era anche un appassionato gastronomo fu il cerimoniere di quell'evento** è fece portare in tavola un solo formaggio, il Montébore appunto.

Per realizzare il piatto per due persone chef Marconi ha utilizzato 300 grammi di reale di manzo della scuola agrria Ferrazzi e Cova, 60 grammi di lacca, 60 grammi di patate, 10 grammi di porro, 30 grammi di burro, 30 grammi di panna soprattutto 30 grammi di Montebore per la spuma e alcune fettine per decorare il piatto e gustare tutto il sapore del formaggio.

This entry was posted on Tuesday, January 22nd, 2019 at 5:58 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.