

# LegnanoNews

Le news di Legnano e dell'Alto Milanese

## Smart cucina: insalata russa e granchio reale

Redazione · Tuesday, December 4th, 2018

 Natale si avvicina ed ecco che lo chef Alberto Buratti del **ristorante Koinè** ci svela **un piatto che potrete trovare nel menù di Natale** del locale legnanese di via Corridoni: **insalata russa e granchio reale**.

Chef Buratti ha preso gli elementi dell'insalata russa, quindi le classiche verdure (zucchine, patate, carote e cipolle in agrodolce) e maionese fatta in casa, **smontati e rimontati nel piatto per lasciare amalgamare dal cliente gli ingredienti**. Sopra di essi è stato posto il granchio reale *«per dargli un po' di importanza»*. Alla base è stata invece posta una fetta di patata prima bollita e poi scottata in padella, poi le verdure insieme a degli straccetti di rapa sottaceto *«per dare una nota di acidità che aiuta a bilanciare il piatto»*, la maionese, le chele di granchio bollite e infine una gelatina di verdura.



This entry was posted on Tuesday, December 4th, 2018 at 5:00 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.