

# LegnanoNews

Le news di Legnano e dell'Alto Milanese

## Smart Cucina: nuvola d'uovo con salicornia e peperoncini cileni

Marco Tajè · Tuesday, October 22nd, 2019

Anche un uovo può diventare una gustosa opera d'arte.

[pubblicità] Gli **chef Vincenzo Marconi** e lo **chef Luca Gallazzi** del ristorante **Ristorante La Fornace** hanno cucinato per voi la "**Nuvola d'uovo**" con acciughe del cantabrico, peperoncini dolci cileni e salicornia, che possono essere sostituite con pomodorino pachini scottati, alga che cresce in zone marittime nota come asparago di mare che, in questa stagione può essere sostituita con cime di rapa.

Per cuocere la nuvola d'uovo lo chef ricorda di usare il burro chiarificato o in alternativa, se non lo si riesce a trovare, l'olio d'oliva. Togliere l'uovo dalla pentola quando si è formata una crosticina croccante.

I **peperoncini del Cile** hanno la particolarità di essere molto meno piccanti del pepe, hanno un profumo particolare e sono delle piccole gocce, stupende da presentare su un piatto.

This entry was posted on Tuesday, October 22nd, 2019 at 12:22 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.