

LegnanoNews

Le news di Legnano e dell'Alto Milanese

Smart Cucina: piovra con crema di pomodori e asparagi

Redazione · Tuesday, June 26th, 2018

 **Marco Formisano, chef de La Guardia**, ci propone oggi la piovra con crema di pomodoro con **asparagi dell'azienda agricola Broletto di Busto Garolfo**. *«Sembra strano ma gli asparagi crescono nelle nostre zone – sottolinea lo chef **Vincenzo Marconi sempre del Gruppo Poli** -. Noi usiamo sia quelli verdi dell'azienda Broletto, asparagi verdi di qualità, mentre nella stagione appena conclusa anche quelli bianchi dell'azienda agricola Ferrazzi e Cova di Villa Cortese».*

Non mancano poi **i fiori del Campo di Federica** per abbellire il piatto. Un piatto gustoso che richiama l'ebbrezza marina e perfetto in estate.

Potrete ascoltare in questo video consigli utili, per esempio, sulla cottura della piovra, così come sull'utilizzo dell'olio abbinato al pesce.

This entry was posted on Tuesday, June 26th, 2018 at 5:08 pm and is filed under [Alto Milanese](#), [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.