

LegnanoNews

Le news di Legnano e dell'Alto Milanese

Smart Cucina: piovra croccante con salsa teriyaki e crema di patate

Redazione · Tuesday, March 5th, 2019

 Smart cucina propone oggi un piatto di pesce saporito e delicato allo stesso tempo, preparato da Ferruccio Cremonesi, chef del ristorante Evo di corso Magena a Legnano: **piovra croccante con salsa teriyaki, crema di patate al profumo di lime e pomodori confit**.

Per cominciare, lo chef ha messo in una padella del burro di cacao, *«utile a mantenere le temperature più alte»*, per poi spadellare la piovra con olio extra vergine di oliva. Nel frattempo, è stata stemperata la crema di patate, profumata poi con il lime. Prima di spegnere il fuoco, alla piovra è stata aggiunta la salsa teriyaki. Per impiattare Cremonesi ha messo la crema di patate sul fondo del piatto e sopra la piovra, guarnendo il tutto con pomodorini confit, una grattugiata di lime per fare freschezza e il corallo *«per ricordare il mare»*.

This entry was posted on Tuesday, March 5th, 2019 at 1:08 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.