

LegnanoNews

Le news di Legnano e dell'Alto Milanese

Smart cucina: piramide ai tre cioccolati

Redazione · Tuesday, July 3rd, 2018

Smart cucina oggi propone una piramide ai tre cioccolati



Nel **laboratorio del Gusto del PoliHotel**, dal ristorante La Fornace **lo chef Vincenzo Marconi e la pasticcera Cristina Battinali**, hanno preparato il gustoso dolce utilizzando, per completare la crema di cioccolato bianco e yogurt, il caprino di Amaltea, azienda di Ambrogina Bravettoni e Roberto Ferrari a San Vittore Olona.

Amaltea è nata nel 1986 con la filosofia di produrre un formaggio di capra artigianale e naturale. Per farlo *«teniamo molto conto della lavorazione. Questo prodotto ha alle spalle gli allevamenti, quindi noi abbiamo dai quali noi ritiriamo latte fresco e italiano per produrre un prodotto di qualità»*. Il formaggio di capra Amaltea è utilizzato da tutta la rete dei Ristoranti del Buongusto.

This entry was posted on Tuesday, July 3rd, 2018 at 4:56 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.