

LegnanoNews

Le news di Legnano e dell'Alto Milanese

Smart cucina: polpo alla griglia con patate

Redazione · Tuesday, September 10th, 2019

 Smart cucina oggi ci propone un piatto gustoso, semplice e veloce da preparare, realizzato per noi dallo **chef Gianfranco Quercia del ristorante Antico Teatro** di corso Italia a Legnano: **polpo alla griglia con patate, profumato al rosmarino.**

Chef Quercia raccomanda di non usare sale, ma solo pepe quando si cuociono le patate e il polpo, in quanto già saporiti.

Sia il polpo sia le patate sono stati cotti precedentemente e lasciati riposare in frigorifero. In questo modo, soprattutto le patate restano compatte nel momento del taglio rendendo più facile la grigliatura.

Infine, **un piccolo consiglio per fare l'olio profumato all'aglio:** in un litro d'olio mettere due spicchi d'aglio interi e mettere a cuocere sul fornello. Al primo bollore togliere il tutto dal fuoco ed ecco che l'olio sarà pronto e profumato.

This entry was posted on Tuesday, September 10th, 2019 at 11:31 am 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.