LegnanoNews
Le news di Legnano e dell'Alto Milanese

Smart cucina presenta uno dei menu degustazione de La Guardia

Redazione · Wednesday, July 10th, 2019

Lo **chef Davide Rampini del ristorante La Guardia di Nerviano** ci presenta oggi uno dei tanti **menu degustazione che è possibile gustare al ristorante,** magari approfittando ora della giardino estivo. Quattro portate, dall'antipasto al dolce: per iniziare **insalata estiva con prugne e cetrioli con gamberi**; si passa poi al primo servendo uno **spaghetto con bottarga, lime, pistacchi e pepe rosa**; come secondo è stato preparato **carpaccio di ricciola con insalatina di farro e agrumi** e per concludere un **tiramisù estivo con gelato al tiramisu e croccante di mandorla.**

Gli **ingredienti necessari per la prima ricetta** sono: cetrioli, prugne, yogurt greco, gamberi, olio, sale e pepe; per la **seconda ricetta**: spaghetti, olio EVO, cipollina, pepe rosa in grani, scorza di lime e bottarga, granella di pistacchi; per la **terza ricetta**: ricciola, farro, carote, piselli, mais, olio, sale e pepe. Infine **il gelato è stato preparato con:** gelato al tiramisù, biscotti, caffè, crema al mascarpone (turoli, zucchero e mascarpone), cacaom cialda di zucchero e nocciole.

This entry was posted on Wednesday, July 10th, 2019 at 11:53 am 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.