

LegnanoNews

Le news di Legnano e dell'Alto Milanese

Smart cucina: raviolo doppio ripieno, burro e acciughe

Redazione · Sunday, December 16th, 2018



 Smart Cucina saluta il 2018 con un piatto sfizioso presentato dallo chef Alberto Buratti del ristorante Koinè di via Corridoni a Legnano. Chef Buratti ha preparato per noi un **raviolo doppio ripieno, burro e acciughe**. Un piatto che si potrà trovare nel menu di Capodanno del locale.

Al raviolo doppio impasto con burro e acciughe, «*ingredienti tipici dell'aperitivo*». **Tutto il buono è dentro al raviolo**, per questo viene saltato leggermente solo con un pochino d'olio.

Il piatto è stato infine guarnito con puntarelle e mollica saltati.

This entry was posted on Sunday, December 16th, 2018 at 11:00 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.