

LegnanoNews

Le news di Legnano e dell'Alto Milanese

Smart cucina: riso, farro e aragosta

Redazione · Tuesday, July 10th, 2018

Gli **chef Vincenzo Marconi e Davide Rampini**, nelle cucine del Poli Hotel, presentano oggi un piatto estivo e molto gustoso, consigliato per Ferragosto: **risotto, farro e aragosta**.

Produttore di fiducia per questa ricetta, Gigi Lattuada, fornitore di farro e farina di tipo 2 usata per la panificazione.

L'aragosta si può sostituire con gamberi o scampi.

This entry was posted on Tuesday, July 10th, 2018 at 5:37 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.