

# LegnanoNews

Le news di Legnano e dell'Alto Milanese

## Smart cucina: risoni di pasta alla pizzaiola

Redazione · Tuesday, April 30th, 2019

Un piatto facile di preparare, ma particolare da presentare a tavola. Lo **chef Lorenzo Motta del ristorante Scià on Martin** di Buscate ha preparato oggi per noi **risoni di pasta alla pizzaiola con tartare di gamberi crudi**. Fatti scaldare bene i risoni, si va a bagnare la pasta con il fumetto di pesce e si fa cuocere come il riso. Si aggiunge poi il pomodoro passato, un po' alla volta, e a metà cottura si aggiungono capperi e olive. A fine cottura una spolverata di formaggio grattugiato, olio xtravergine di oliva e infine la tartare di gamberi condita con olio, sale e pepe.

This entry was posted on Tuesday, April 30th, 2019 at 5:39 pm and is filed under [Alto Milanese](#), [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.