

LegnanoNews

Le news di Legnano e dell'Alto Milanese

Smart cucina speciale Palio: frittelle al formaggio

Redazione · Tuesday, May 7th, 2019

Per tutto il mese di maggio al ristorante **L'Antico Teatro di corso Italia a Legnano** sarà possibile vivere l'atmosfera del Palio di Legnano anche a tavola grazie ad un **menu speciale che prevede quattro portate con ricette ricostruite direttamente dai testi storici** e solo parzialmente corrette e ingentilite per venire incontro al gusto moderno. Oggi lo chef Gianfranco Quercia ci presenta in smart news cucina le **frittelle al formaggio**.

*«É da un po' di anni – racconta lo chef Quercia – che ho notato come nel periodo che precede il Palio arriva in città un turismo tutto nuovo. Il Palio per me come per la maggior parte dei cittadini di Legnano è una cosa seria però ho notato che non esiste in città una vera offerta gastronomica legata a questo appuntamento. Ci sono le cene di contrada, dove spesso si propongono ricette medievali, ma si tratta di eventi che non sono aperti al pubblico e oltre a questo c'è davvero poco altro. Non c'è mai stato nessuno fino ad ora che abbia avuto l'idea di celebrare il Palio con un vero menu di cucina medievale in grado almeno in parte di regalare sensazioni e sapori oggi scomparsi. Per questo ho pensato di **proporre nel mio ristorante un menu speciale creato con piatti realizzati seguendo antiche ricette, ricostruite e solo in parte adattate al gusto contemporaneo**».*

Il menù che sarà proposto per tutto il mese di maggio è composto da quattro portate: un antipasto, una minestra, un piatto di carne e un dolce. Il cliente non è obbligato a scegliere il menu completo, ma può anche ordinare una o più di queste pietanze abbinandola a qualsiasi altro piatto della carta.

 Per trovare le ricette da proporre nel suo ristorante Gianfranco Quercia ha visionato **«diversi testi dedicati alla cucina medievale in particolare in ambito francese e Italiano. Una cucina intendiamoci che era esclusivamente aristocratica e di corte perché a livello popolare raramente si andava oltre alle semplici zuppe con verdure e cereali. La parte più difficile di questa ricerca è stata quella di individuare delle ricette che non fossero banali ma che pure nella loro complessità fossero riproducibili. Fra i diversi testi che ho consultato quello che mi ha ispirato di più è stato il volume "A tavola nel Medioevo" (con 150 ricette dalla Francia e dall'Italia)».**

Ecco la versione in italiano e modernizzata della ricetta originale delle frittelle al formaggio:

Pasta per frittelle: 125 gr di farina, 2 tuorli, 200gr di vino bianco, 400gr di formaggio, poco sale. Preparare almeno due ore prima. Tagliare dei bastoncini di formaggio di media consistenza (provola, gruviera, provolone dolce) di circa 4 cm. Passare nella pastella e friggere senza sovrapporre. Servire su un letto di insalatina.

This entry was posted on Tuesday, May 7th, 2019 at 6:00 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.