

LegnanoNews

Le news di Legnano e dell'Alto Milanese

Smart cucina speciale Palio: minestra di erbe fresche

Redazione · Tuesday, May 14th, 2019

Prosegue il nostro cammino gastronomico verso il Palio. Oggi lo chef Gianfranco Quercia dell'Antico Teatro di Legnano ci presenta un altro piatto presente nel menu medievale che nel mese di maggio viene servito al ristorante di corso Italia: la **minestra di erbe fresche**.

Ecco la versione in italiano e modernizzata della ricetta originale della minestra di erbe fresche:

1,5l di brodo di manzo, 500gr di foglie di bietola pulite, 1 pugno abbondante di borragine, 1 di spinaci, 1 di scarola, 1 di romana, 1 mazzetto di prezzemolo, 1 mazzetto di menta.

Cuocere in acqua per cinque minuti le verdure, poi strizzarle e tritarle, unire al brodo bollente, mettere il prezzemolo e la menta, aggiustare di sale e di pepe, servire con crostoni di pane nostrano e olio crudo.

Per rivedere la prima puntata dedicata alla frittelle al formaggio, clicca qui

This entry was posted on Tuesday, May 14th, 2019 at 5:00 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.