

# LegnanoNews

Le news di Legnano e dell'Alto Milanese

## Smart cucina speciale Pasqua: la scarcella

Redazione · Tuesday, April 9th, 2019



Per **smart news cucina**, lo chef **Gianfranco Quercia dell'Antico Teatro di corso Italia a Legnano** oggi propone **un dolce pasquale tipico della Puglia: la scarcella**.

Per preparare la scarcella occorrono 1 kg di farina, 300 gr. di zucchero, 6 uova, 150 gr. di olio, 100 gr. di latte, 100 gr. di vino bianco, 2 bustine di vanillina, una bustina di lievito per dolci e confettini colorati.

Un dolce semplice da comporre con **un uovo al centro come simbolo della Pasqua**.

This entry was posted on Tuesday, April 9th, 2019 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.