

# LegnanoNews

Le news di Legnano e dell'Alto Milanese

## Smart cucina: spuma chantilly con frutti di bosco

Redazione · Tuesday, September 17th, 2019



Un dolce sfizioso e leggero, adatto ad ogni stagione, lo chef Gianfranco Quercia del ristorante Antico Teatro di Legnano ha preparato oggi per noi la **spuma chantilly con frutti di bosco**.

Ecco gli ingredienti per chi vuole provare a fare la ricetta a casa: 500 grammi di latte, 6 tuorli d'uovo, 125 grammi di zucchero, 1 stecca di vaniglia, frutti di bosco e panna fresca.

Nel sifone da mezzo litro bisogna inserire 300 grammi della crema chantilly con l'aggiunta di 200 grammi di panna.

This entry was posted on Tuesday, September 17th, 2019 at 11:03 am 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.