

LegnanoNews

Le news di Legnano e dell'Alto Milanese

Smart cucina: trofie integrali con pomodoro confit e stracciatella

Redazione · Tuesday, July 2nd, 2019

 Smart news cucina torna nella cucina del ristorante **Antico Teatro** su corso Italia a Legnano, con lo **chef Gianfranco Quercia** che ci propone oggi un piatto estivo, leggero e facile da preparare: **trofie integrali con pomodoro confit e stracciatella**.

Il segreto, come spiega lo chef Quercia, sta tutto nella **preparazione del pomodoro confit**: il pomodoro datterino è stato tagliato a metà e messo in forno a 130 gradi per un'ora e mezza, cosparso di zucchero, sale e pepe.

This entry was posted on Tuesday, July 2nd, 2019 at 4:00 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.