

LegnanoNews

Le news di Legnano e dell'Alto Milanese

Dalla cucina del ristorante La Guardia, ecco la cassoeula

Redazione · Thursday, November 1st, 2018

Oggi, 1 novembre, **la regina della tavola è la tradizionale cassoeula**, un piatto semplice e gustoso, da accompagnare con la polenta. Come si può cucinare al meglio, magari anche rendendo la ricetta più light? A spiegarcelo **gli chef Marco e Matteo del ristorante La Guardia di Nerviano.**



Ingredienti per 4 persone: una decina di verzini, una decina di costine, 500 grammi di cotenna, una verza bella grande, concentrato di pomodoro, due bicchieri di vino bianco, sale, pepe e olio.

Prima si prepara un brodo vegetale con carote, sedano e cipolla, che servirà poi per bagnare la cassoeula, mentre in un'altra padella si andrà a preparare il soffritto sempre con gli stessi ingredienti.

Il consiglio degli chef è di servire **una cassoeula ben asciutta, non brodosa e accompagnata con polenta grigliata**, per gustare meglio piatto.

Fino a domenica 4 novembre sarà possibile gustare la cassoeula al ristorante oppure prenderla d'asporto.



This entry was posted on Thursday, November 1st, 2018 at 5:00 pm and is filed under [Cucina](#). You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. You can leave a response, or [trackback](#) from your own site.

