

LegnanoNews

Le news di Legnano e dell'Alto Milanese

Smart Cucina: baccalà fritto con spuma di datteri

Marco Tajè · Tuesday, November 19th, 2019

Lo **chef Emanuele De Bortoli** del ristorante **Ristorante La Guardia** ci presenta un piatto natalizio a base di **baccalà fritto** aromatizzato con anice stellato e zenzero con spuma di dattero. Ecco come prepararlo

This entry was posted on Tuesday, November 19th, 2019 at 7:15 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.