

LegnanoNews

Le news di Legnano e dell'Alto Milanese

Smart cucina: polpettine con il cappone

Redazione · Tuesday, January 8th, 2019

Finite le feste è tempo di dieta è vero, ma per molti significa anche cercare di smaltire "avanzi" di alimenti tipici delle feste. E allora, ecco **un ottimo spunto per riutilizzare la carne** facendone delle polpettine.

A darci la ricetta gli **chef del ristorante La Guardia di Nerviano, Marco Formisano e Matteo Pravettoni**, i quali propongono la versione frita ma anche più light. Al piatto hanno consigliato inoltre di abbinare un Barolo del 2007.

This entry was posted on Tuesday, January 8th, 2019 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.