

LegnanoNews

Le news di Legnano e dell'Alto Milanese

Smart cucina: tortellini in brodo ripieni di cappone

Redazione · Tuesday, December 11th, 2018

Lo chef Marco Formisano insieme allo staff del ristorante La Guardia di Nerviano ha preparato oggi un piatto tipico natalizio che potrete sperimentare anche voi nelle vostre cucine: **tortellini in brodo ripieni di cappone**.



Dopo aver preparato il brodo di cappone è stata preparata la pasta all'uovo fresca. Al ripieno di cappone è stata poi **abbinata la pancetta affumicata** per dare più sapore al composto, frullata insieme alla polpa di cappone bollito. I cappelletti, una volta pronti, sono stati cotti nel **brodo rimasto sul fuoco per circa 3 ore**.

Lo staff del ristorante consiglia inoltre di abbinare al piatto **un vino Ronchedone**.

This entry was posted on Tuesday, December 11th, 2018 at 5:14 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.