

Pasqua

AI TEMPI DEL CORONAVIRUS

#ioestocasa

La Pasqua non deve coglierci impreparati: anche se non si può uscire c'è tanto da fare in cucina, si può seguire la messa online, ovviare musei virtualmente



Non c'è da panico. In questi giorni, come in ogni anno, la Pasqua è un periodo di festa. Ma quest'anno, a causa del coronavirus, non si può uscire di casa. E allora? Allora si può cucinare. Si può seguire la messa online. Si può visitare i musei virtualmente. La Pasqua non deve coglierci impreparati. Anche se non si può uscire c'è tanto da fare in cucina. Si può seguire la messa online. Si può visitare i musei virtualmente.



Restrizioni per l'uso

Caputo
Il menu completo prevede sei portate con più alternative a diverso tasso di difficoltà: qualcuna più tradizionale, altre più innovative. Scegliete la vostra o osate con il pranzo completo. Acquistate gli ingredienti e nel caso sostituite, sperimentate variazioni, coinvolgete la famiglia, ma comunque vada, potrete affermare orgogliosi #iocucino con lo chef stellato.

Restrizioni d'uso
Il menu completo prevede sei portate con più alternative a diverso tasso di difficoltà: qualcuna più tradizionale, altre più innovative. Scegliete la vostra o osate con il pranzo completo. Acquistate gli ingredienti e nel caso sostituite, sperimentate variazioni, coinvolgete la famiglia, ma comunque vada, potrete affermare orgogliosi #iocucino con lo chef stellato.

Restrizioni d'uso
Il menu completo prevede sei portate con più alternative a diverso tasso di difficoltà: qualcuna più tradizionale, altre più innovative. Scegliete la vostra o osate con il pranzo completo. Acquistate gli ingredienti e nel caso sostituite, sperimentate variazioni, coinvolgete la famiglia, ma comunque vada, potrete affermare orgogliosi #iocucino con lo chef stellato.



CORRIERE DEL MEZZOGIORNO
Gruppo RCS
Tiratura: 20.000 copie

La tavola vip

#iocucino

Le sette ricette «facilitate» degli chef stellati

Dall'io resto a casa a io cucino, il passo è stato brevissimo. E i gourmet da tastiera hanno abbandonato il mondo virtuale per sporcarsi le mani di farina e uova. Le ricette preferite? Pizza e pane mentre i più esperti si dedicano alle preparazioni più elaborate suggerite da decine di tutorial che hanno invaso il web. Risultato: aumento vertiginoso del consumo di uova e lievito (introvabile in tutta Italia). Nessuno mai avrebbe potuto immaginare un isolamento totale ma soprattutto si sperava che con la Pasqua tutti saremmo rinati a nuova vita. Pasquetta poi, l'occasione perfetta per festeggiare come ad un goliardico mak pi. E invece no. Allora perché non alzare l'asticella e cimentarsi nella preparazione di un pranzo pasquale gourmet? Abbiamo chiesto a sei chef stellati una ricetta "facilitata". Il menu completo prevede sei portate con più alternative a diverso tasso di difficoltà: qualcuna più tradizionale, altre più innovative. Scegliete la vostra o osate con il pranzo completo. Acquistate gli ingredienti e nel caso sostituite, sperimentate variazioni, coinvolgete la famiglia, ma comunque vada, potrete affermare orgogliosi #iocucino con lo chef stellato.

Rosaria Castaldo
© RIPRODUZIONE RISERVATA

Dove sono

Ecco dove lavorano i magnifici sette chef campani
1 George Restaurant (Grand Hotel Parkers) Napoli
2 Don Alfonso 1892 – Sant'Agata dei due Golfi
3 Kresios Telese (Benevento)
4 Ristorante José Torre del Greco
5 Le Colonne Caserta
6 Il Faro di Capo d'Orso
7 Aquapetra Resort Telese Terme

Domenico Candela

Raviolo con crema di piselli

Per la pasta all'uovo: 350 g di farina 00, 250 g di tuorli freschi, 15 g olio evo, 5 g sale. Preparazione: per i ravioli iniziare dalla sfoglia fresca. L'impasto deve risultare liscio ed omogeneo. Formate una sfera, avvolgetela con pellicola trasparente e fate riposare l'impasto per circa 1 ora. Per il ragù di agnello: 180 g di cosce e spalle di agnello disossate, 100 g di patate a spicchi, 60 gr. cipolla ramata di Montoro, 30 g. di carota, 20 gr. di sedano, 40 g. olio evo, 40 g. di burro, 40 g. di vino bianco, 5 g. alloro, 8 g. sale, 5 gr. pepe bianco. Per la crema di piselli: 100 g di piselli, 20 g di cipollotto, 50 g di burro. Preparazione: sbollentare i piselli in acqua salata per 3 minuti. Fare un soffritto di burro e cipolla per ripassare e insaporire i piselli prima di frullarli. Aggiungere sale, pepe e continuare a mescolare. Finitura: Con la sfoglia sottile ritagliate dei cerchi precisi per poi riempirli con la farcia di ragù d'agnello e patate formando i ravioli. Cuocete in acqua salata per 3/4 minuti, ripassateli in padella con burro, spicchio di aglio in camicia e rosmarino. Servire i ravioli sopra la purea di piselli, con grattugiata di pecorino bagnolese.



1



rassegna stampa a cura di

dipunto studio
uffici stampa | pr | eventi