



Canale 5: a "Striscia la Notizia", il "Risotto con lattuga di mare" di Valerio Serino e Lucia De Luca

Roma - 10 mag 2023 (Prima Pagina News) Appuntamento questa sera, nella rubrica "Capolavori Italiani in Cucina".

Questa sera a Striscia la notizia (Canale 5, ore 20.35) torna la rubrica enogastronomica "Capolavori italiani in cucina". Paolo Marchi, fondatore nel 2005 con Claudio Ceroni di Identità Golose, incontra Valerio Serino e Lucia De Luca del ristorante Tèrra e del pastificio artigianale e biologico Il Mattarello a Copenaghen. Lo chef propone la ricetta del "Risotto con lattuga di mare, corallo di capasanta, olio di limone e origano", piatto fresco che sfrutta una parte solitamente scartata della capasanta, il corallo, tutto esaltato dal sapore leggermente piccante della lattuga di mare. Serino e De Luca sono romani di nascita, aprono Il Mattarello nel 2014, mentre nel 2017 inaugurano il primo ristorante, Tèrra, ispirato ai concetti di sostenibilità, zero spreco e stagionalità. Valerio in cucina, Lucia in sala. I loro piatti sono pensati per recuperare e valorizzare ingredienti e parti normalmente scartate: un impegno che è valso loro la stella verde Michelin, attribuita alle insegne attente alla sostenibilità a 360°. La ricetta completa, così come tutte le altre della rubrica di Paolo Marchi, sarà consultabile da questa sera sul sito di Striscia la notizia www.striscialanotizia.mediaset.it.

(Prima Pagina News) Mercoledì 10 Maggio 2023