



**Cucina - Canale 5, "Striscia la Notizia":  
nella rubrica "Capolavori del Mondo in  
Cucina" il "Pollo in Tre Tazze" di Gioia Lee**

**Milano - 07 mag 2024 (Prima Pagina News) Appuntamento questa sera.**

Questa sera a Striscia la notizia (Canale 5, ore 20.35) torna la rubrica enogastronomica di Paolo Marchi "Capolavori del mondo in cucina". Paolo Marchi, fondatore nel 2005 con Claudio Ceroni di Identità Golose, incontra Gioia Lee, ristoratrice che presenta la ricetta tradizionale taiwanese del "Pollo in tre tazze". In cui il pollo viene cucinato in un mix di salsa di soia, vino di riso e olio di sesamo. Nata a Taiwan, Gioia Lee è cresciuta a Milano in una famiglia di ristoratori. Ha inizialmente scelto un percorso professionale diverso da quello dei genitori, laureandosi in lingue e iniziando una carriera nella moda. Con l'arrivo della pandemia, la spinta verso una nuova vita è diventata più insistente ed è tornata così alle origini aprendo il ristorante Taiwan, con l'obiettivo di proporre l'autentica cucina del suo Paese di origine nel cuore del capoluogo lombardo. 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](http://www.striscialanotizia.mediaset.it).

*(Prima Pagina News) Martedì 07 Maggio 2024*