



**Cucina - Canale 5, Striscia la Notizia: nella rubrica "Capolavori del Mondo in Cucina" il "Baccalà al Pil Pil e Trippa" di Alfonso D'Auria**

**Napoli - 21 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". Marchi, fondatore nel 2005 con Claudio Ceroni di Identità Golose, incontra Alfonso D'Auria, che propone la ricetta del "Baccalà al pil pil e trippa", sua personale interpretazione di una ricetta spagnola. Il baccalà viene glassato con una salsa "pil pil" ottenuta dagli scarti del pesce e accompagnato da una polpetta di trippa del baccalà. Alfonso D'Auria, nato nel 1988 a Gragnano (Napoli), è lo chef del ristorante di alta cucina Follie, all'interno di Villa Agrippina Gran Melià, hotel di lusso a Roma. Nel corso degli anni ha accumulato diverse esperienze formative e professionali in Italia e all'estero, tra Cina e Stati Uniti. Dopo aver lavorato come sous chef al Don Alfonso a Sant'Agata sui Due Golfi, in provincia di Napoli, dal 2012 è executive chef di Villa Agrippina. D'Auria arricchisce i piatti con contaminazioni culinarie maturate dalle sue esperienze e dai suoi viaggi. 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 21 Maggio 2024*