

A Pasqua e Pasquetta pranzi a casa pensati e consegnati da top chef

Di **Martino Ragusa** - 6 Aprile 2020



con uova di quaglia e cipolle in agrodolce, Tagliolini fatti in casa gratinati con prosciutto e punte di asparagi, Capretto alla bergamasca al profumo di rosmarino con polenta, pancetta e patate.

Sempre a Milano, il Ristorante **Daniel Canzian** (prende il nome dal suo chef) propone uno **speciale menu per entrambi i pranzi di Pasqua e Pasquetta** tutti rigorosamente realizza con prodotti di stagione. Per esempio, la Crostata agli asparagi e primizie primaverili, i Paccheri ripieni di borragine ed erbe spontanee, ricotta di bufala e salsa alle noci, il Branzino da lenza a ratatouille di verdure primaverili, l'Arrostino di vitello con timballo di patate e ortaggi di stagion Sfera di cioccolato omaggio ad Arnaldo Pomodoro con salsa ai frutti esotici.

Noi e i nostri partner utilizziamo tecnologie come i cookie sul nostro sito per personalizzare contenuti e annunci, fornire funzionalità di social media e analizzare il nostro traffico. Fai clic di seguito per consentire l'utilizzo di questa tecnologia sul Web. Puoi cambiare idea e modificare le tue scelte di consenso in qualsiasi momento ritornando su questo sito.

Gestic

by
iConsent

per 5 minuti e passata in padella con la salsa per due minuti. E ancora, la gran grigliata va ultimata in forno per 15-20 minuti a 200° mentre per lo zuccotto alla fiorentina è sufficiente restare in frigo fino al momento dell'assaggio.

Altra formula è quella dello chef **Angelo**

Troiani del Convivio Troiani di

Roma che **insieme ai piatti già**

pronti ne propone da ultimare a casa. In ogni caso tutti "bio" con materie prime attentamente selezionate, secondo la filosofia del ristorante. Nel menu pasquale compare il "Chia-viale", caviale di chia;

la Lasagna di sfoglia alla spirulina, funghi, besciamella di more e cacio cavallo podolico; lo Spacca suppli giallo zafferano, con cacio cavallo e broccoletti; la "Lasagna c'era una volta", sugo di carne sfilacciata, mozzarella, parmigiano extra vecchio; il rollé di agnello con frittatina di asparagi selvatici, carciofo, salsa bbq di goji e alghe.

Presenti i **fratelli Cerea (Da Vittorio a Brusaporto)** che dall'inizio dell'emergenza hanno attivato la formula "Da Vittorio at home". Ora propongono il menu "Pasqua at home" con tre menu speciali di pesce, carne e vegetariano accompagnati da snack, cestino del pane e piccola pasticceria. Un esempio: Cracker ai semi e sfoglia al parmigiano, Cocktail di gamberi con cuore di lattuga, Insalata di sgombro sott'olio

Noi e i nostri partner utilizziamo tecnologie come i cookie sul nostro sito per personalizzare contenuti e annunci, fornire funzionalità di social media e analizzare il nostro traffico. Fai clic di seguito per consentire l'utilizzo di questa tecnologia sul Web. Puoi cambiare idea e modificare le tue scelte di consenso in qualsiasi momento ritornando su questo sito.

Gestisci opzioni

Accetto

Powered by
