

ANSA > Terra&Gusto > In Breve > Al Minerva Roof Garden si cucina "alla lampada"

Al Minerva Roof Garden si cucina "alla lampada"

Cotture a vista e mantecature piu' lenti, tramite luci a gas

10 dicembre, 18:52



1 di 1



Al Minerva Roof Garden si cucina "alla lampada": il maître Stefano Ambrosini e lo chef Antonio Falco

In una delle terrazze più suggestive di Roma, il Roof Garden del Grand Hotel de la Minerve, dal 12 Dicembre lo chef Antonio Falco e il maître Stefano Ambrosini daranno il via ad un nuovo appuntamento gourmet al Minerva Roof Garden: le cene con menu "alla lampada".

Ogni mercoledì sera si terrà uno spettacolo culinario unico, che avrà come protagonista l'antica arte della cucina "alla lampada", un modo divertente e coreografico di coinvolgere gli ospiti nella preparazione in sala delle pietanze. Lo chef e il maitre daranno dimostrazioni in diretta della genuinità dei prodotti utilizzati e della maestria della mantecatura a mano tra lampade a gas e carrello flambé.

Antonio Falco, napoletano doc, è la mente creativa di un itinerario di gusto tra i sapori del Mediterraneo. Per la prima cena "alla lampada" di mercoledì 12 dicembre, lo chef intratterrà i commensali con Amatriciana di bucatini e Pappardelle fatte in casa al rosmarino con porcini e pecorino, tra i primi; Darna di ricciola al pepe rosa e champagne e Filetto di Fassone con mirepoix di bosco e lamelle di tartufo nero tra i secondi. Le Capesante al brandy e puntarelle di cicoria e i Fegatini in bourguignonne con crostoni all'aglio. E per concludere in dolcezza, Crêpes suzette e Frutta caramellata.

© Copyright ANSA - Tutti i diritti riservati

<http://www.ansa.it/terraegusto/notizie/rubriche/inbreve/2012/12/10/Minerva-Roof-Garden-cucina-lampada-7932636.html?idPhoto=1>