



PN24 FOOD - Canale 5: a "Striscia la Notizia" lo "spaghetto di mais torbato" di Daniele Lippi

Roma - 03 mag 2023 (Prima Notizia 24) **Appuntamento questa sera con la 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 Daniele Lippi del ristorante Acquolina, insegnano gourmet all'interno dell'Hotel The First Roma Arte. Lo chef propone la ricetta dello "Spaghetto di mais torbato, ricci di mare e polvere di porro bruciato", un piatto che unisce sapori delicati e sapori intensi, esaltati dal burro di malga e dal whisky. Classe 1990, Lippi, dopo aver iniziato a studiare ingegneria informatica, cambia strada e si iscrive a un corso di cucina del Gambero Rosso, al termine del quale entra nelle cucine del Convivio di Angelo Troiani, dove resta per 10 anni fino a ricoprire il ruolo di head chef. Nel frattempo raccoglie altre esperienze al Pavillon Ledoyen a Parigi, al Piazza Duomo di Alba, a Chicago all'Alinea e a Barcellona, al Lasarte. Dal 2019 è l'executive chef nel ristorante Acquolina, mantenendo salda la Stella Michelin. La sua è una cucina che mette al centro la curiosità e che sorprende con piatti in cui nulla è come sembra. 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.striscianotizia.mediaset.it.

(Prima Notizia 24) Mercoledì 03 Maggio 2023