



Cucina: a "Striscia la Notizia" il vitello tonnato di Diego Rossi

**Milano - 24 mar 2020 (Prima Pagina News) Nella rubrica
"Capolavori italiani in cucina" curata da Paolo Marchi**

Questa sera a *Striscia la notizia* (Canale 5, ore 20.35) torna il giornalista enogastronomico Paolo Marchi (fondatore nel 2005 insieme a Claudio Ceroni di *Identità Golose*), con la sua rubrica "Capolavori italiani in cucina". Protagonista della ricetta, il vitello tonnato del ristorante "Trippa" di Milano. Da molti considerato il migliore della città meneghina, il vitello tonnato di Diego Rossi è una reinterpretazione in chiave moderna della ricetta tradizionale. La versione dello chef stellato si differenzia da quella tipica dal taglio del vitello usato – il fiocco anziché il girello –, dalla cottura a bassa temperatura e dalla consistenza della salsa tonnata, che nel suo piatto diventa una spuma. La ricetta completa, così come le altre della rubrica di Paolo Marchi, è consultabile sul sito di *Striscia la notizia* (www.striscianotizia.mediaset.it).

(*Prima Pagina News*) Martedì 24 Marzo 2020