



Cucina: stasera a "Striscia la Notizia" gli Agnolotti del plin dello chef piemontese Ugo Alciati

Cuneo - 05 mag 2020 (Prima Pagina News) Protagonisti della rubrica "Capolavori italiani in cucina", curata dal giornalista enogastronomico Paolo Marchi

Questa sera a Striscia la notizia (Canale 5, ore 20.35) la rubrica "Capolavori italiani in cucina" curata dal giornalista enogastronomico Paolo Marchi (fondatore nel 2005 insieme a Claudio Ceroni di Identità Golose) è dedicata allo chef piemontese Ugo Alciati e ai suoi Agnolotti del plin. Dal 1962 il piatto, nella versione chiusa con il celebre pizzico di mamma Lidia, è immancabile nel menù del ristorante Guido, situato all'interno della Villa Reale nella riserva bionaturale di Fontanafredda, a Serralunga d'Alba (Cuneo). Oggi gli agnolotti, saldati uno per uno con un pizzicotto, il famoso "plin", sono il simbolo della cucina della famiglia Alciati, il cui locale è stato uno dei protagonisti della storia della ristorazione italiana moderna: «C'è stata un'evoluzione in questi anni per cercare dove possibile di migliorare e rendere più contemporanea non solo questa ricetta, ma anche le altre della nostra tradizione» racconta lo chef. In questa puntata Ugo Alciati propone gli agnolotti in due versioni: quella condita con il sugo di arrosto e quella al tovagliolo, ovvero serviti su un tovagliolo di cotone o di lino che, spiega lo chef, «serve ad asciugare l'acqua in eccesso che darebbe fastidio e permette di assaggiare l'agnolotto in purezza totale». La ricetta completa degli Agnolotti del plin, così come le altre della rubrica di Paolo Marchi, è consultabile sul sito di Striscia la notizia (www.striscialanotizia.mediaset.it).

(Prima Pagina News) Martedì 05 Maggio 2020