



Cucina - Tv, "Striscia la Notizia": nella rubrica "Capolavori Italiani in Cucina" i ravioli di cotechino di Giovanni Traversone

Milano - 29 dic 2020 (Prima Pagina News) Un piatto perfetto per il cenone del 31 dicembre.

Questa sera a Striscia la notizia (Canale 5, ore 20.35), nell'ultimo appuntamento dell'anno con la rubrica enogastronomica "Capolavori italiani in cucina", Paolo Marchi presenta un piatto perfetto per il cenone del 31 dicembre: i "Ravioli di cotechino, lenticchie, cime di rapa e salsa di Gutturnio" dello chef Giovanni Traversone. Giovanni Traversone è figlio e nipote d'arte, cresciuto in una famiglia che dal 1959 conduce un'insegna storica di Milano, la Trattoria del Nuovo Macello, così chiamata proprio perché sorge di fronte al vecchio macello meneghino. La sua cucina propone piatti tipici, rispettosi delle ricette più tradizionali, accanto a portate più innovative, come l'elaborazione originale del più classico cotechino e lenticchie, che oggi propone ai telespettatori di Striscia. Lo chef Traversone racconta come è nato questo piatto: "Sono partito dal cotechino, cucinato in una maniera più salutare e saporita, per adeguarlo come ripieno a una pasta fresca all'uovo. Al raviolo ho poi abbinato una crema di lenticchia rosse, le lenticchie fritte, la cima di rapa, la riduzione di Gutturnio e la mostarda di zucca con essenza di senape". La ricetta completa dei "Ravioli di cotechino, lenticchie, cime di rapa e salsa di Gutturnio", così come tutte le altre della rubrica di Paolo Marchi, è consultabile sul sito di Striscia la notizia.

(Prima Pagina News) Martedì 29 Dicembre 2020