



Tv, Striscia la Notizia: nella rubrica "Capolavori Italiani in Cucina" il baccalà mantecato, polenta e pomodorini di Eugenio Boer

Milano - 05 gen 2021 (Prima Pagina News) **L'appuntamento è in programma per questa sera.**

Questa sera a Striscia la notizia (Canale 5, ore 20.35) torna l'appuntamento settimanale con la rubrica enogastronomica di Paolo Marchi "Capolavori italiani in cucina". Protagonista della puntata di oggi è Eugenio Boer con la sua ricetta del "Baccalà mantecato, polenta e pomodorini". Eugenio Boer nasce in Liguria nel 1978, da madre ligure-siciliana e padre olandese. Grazie a Rosa, nonna materna e cuoca professionista si avvicina alla cucina. Una passione che lo conduce, dopo aver lavorato con grandi chef, a Milano, dove apre Essenza. Nel novembre 2017 ottiene la prima Stella Michelin. A luglio 2018 inaugura il suo nuovo locale, Bu:r, nel centro di Milano, dove oggi lavora insieme alla compagna Carlotta Perilli, che dirige la sala. Per il pubblico di Striscia La Notizia, Boer propone la ricetta del "Baccalà mantecato, polenta e pomodorini". All'insegna dell'italianità, la ricetta - che fa parte anche del menu delivery che lo chef propone in questo periodo - è un omaggio alla tradizione, attraverso la reinterpretazione in chiave moderna delle proposte delle gastronomie di un tempo. La ricetta, così come tutte le altre della rubrica di Paolo Marchi, è consultabile sul sito di Striscia la notizia.

(Prima Pagina News) Martedì 05 Gennaio 2021