



Striscia la Notizia: nella rubrica "Capolavori Italiani in Cucina" la "pastiera" di Corrado Scaglione

Monza-Brianza - 29 mar 2021 (Prima Pagina News) Appuntamento domani sera su Canale 5 alle ore 20:35.

Domani sera a Striscia la notizia (Canale 5, ore 20.35) torna l'appuntamento settimanale con la rubrica enogastronomica "Capolavori italiani in cucina". Paolo Marchi, fondatore nel 2005 insieme a Claudio Ceroni di Identità Golose, incontra lo chef e pizzaiolo Corrado Scaglione dell'Enosteria Lipen a Triuggio (Monza e Brianza), che in occasione delle festività pasquali presenta la ricetta della Pastiera, tradizionale dolce campano a base di frolla, ricotta, grano e canditi. Nato nel 1966 a Carate Brianza, Corrado Scaglione eredita dai genitori l'Enosteria Lipen a Triuggio, che trasforma in un ristorante-pizzeria con una grande attenzione alla carta dei vini. Nel 2000 comincia a formarsi nel campo dei lievitati: passione che nel 2011 lo porta a vincere il Mondiale della Pizza Napoletana. La ricetta completa della "Pastiera" di Corrado Scaglione, così come tutte le altre della rubrica di Paolo Marchi, sarà consultabile da domani sul sito di Striscia la notizia.

(Prima Pagina News) Lunedì 29 Marzo 2021