



Canale 5, "Capolavori Italiani in Cucina": "Spaghetto alla barbabietola rossa, salsa curry e cocco"

Teramo - 11 apr 2023 (Prima Pagina News) **Appuntamento questa sera, all'interno del programma di Antonio Ricci.**

Questa sera a Striscia la notizia (Canale 5, ore 20.35) torna la rubrica enogastronomica "Capolavori italiani in cucina". Paolo Marchi, fondatore nel 2005 con Claudio Ceroni di Identità Golose, incontra Enzo Di Pasquale del ristorante Aprudia a Giulianova. Lo chef propone la ricetta dello "Spaghetto alla barbabietola rossa, salsa curry e cocco", suo iconico piatto interamente vegetale realizzato con le barbabietole del suo orto. Classe 1985, abruzzese di Giulianova Terme, Enzo di Pasquale frequenta l'istituto alberghiero a San Benedetto del Tronto. Dopo il diploma accumula diverse esperienze: nella cucina di Lucio Pompili a Cartoceto, poi al fianco di Ezio Santin all'Antica Osteria del Ponte e in seguito con Fabio Barbaglini in Valle d'Aosta. Dopo un'esperienza in Florida, rientra in Abruzzo, dove nell'estate 2020 apre Aprudia. La sua cucina raccoglie influenze abruzzesi, italiane e cosmopolite. La ricetta completa, così come tutte le altre della rubrica di Paolo Marchi, sarà consultabile da questa sera sul sito di Striscia la notizia www.striscianotizia.mediaset.it.

(Prima Pagina News) Martedì 11 Aprile 2023