



Canale 5, Striscia la Notizia: nella rubrica "Capolavori del Mondo in Cucina" il "Baccalà al Pil Pil e Trippa" di Alfonso D'Auria

Napoli - 21 mag 2024 (Prima Pagina News) Appuntamento questa sera.

Questa sera a *Striscia la notizia* (Canale 5, ore 20.35) torna la rubrica enogastronomica di Paolo Marchi "Capolavori del mondo in cucina". Marchi, fondatore nel 2005 con Claudio Ceroni di *Identità Golose*, incontra Alfonso D'Auria, che propone la ricetta del "Baccalà al pil pil e trippa", sua personale interpretazione di una ricetta spagnola. Il baccalà viene glassato con una salsa "pil pil" ottenuta dagli scarti del pesce e accompagnato da una polpetta di trippa del baccalà. Alfonso D'Auria, nato nel 1988 a Gragnano (Napoli), è lo chef del ristorante di alta cucina *Follie*, all'interno di *Villa Agrippina Gran Melià*, hotel di lusso a Roma. Nel corso degli anni ha accumulato diverse esperienze formative e professionali in Italia e all'estero, tra Cina e Stati Uniti. Dopo aver lavorato come sous chef al *Don Alfonso a Sant'Agata sui Due Golfi*, in provincia di Napoli, dal 2012 è executive chef di *Villa Agrippina*. D'Auria arricchisce i piatti con contaminazioni culinarie maturate dalle sue esperienze e dai suoi viaggi. 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 21 Maggio 2024