CAPODANNO AQUILANO, LA RICETTA DELL'ASSICURATORE GLIUBICH: "PIATTO DI ALTO LIVELLO CON POCHI EURO"

31 Dicembre 2023



L'AQUILA – Anelloni allo stoccafisso "alla livornese" e stoccafisso, sempre "alla livornese": la ricetta per il Capodanno aquilano porta la firma, come da tradizione su *AbruzzoWeb* e non solo, del noto assicuratore Paolo Gliubich, ex tennista, che continua a coltivare (insieme alla musica da ascoltatore dall'orecchio finissimo) la sua grande passione per la cucina.

"Una ricetta – spiega Gliubich – che è possibile trasformare in un primo e in un secondo piatto di alto livello ma con pochi euro, in tempi di inflazione e tante difficoltà per la maggioranza delle famiglie di affrontare certe spese, compresa quella del Cenone di Capodanno. "Si tratta di un piatto che sembra complesso da preparare, ma che in realtà ha un basso livello di difficoltà e che ha un gusto notevole".

Dunque, grazie al video di Gliubich dalla cucina di Viale Duca degli Abruzzi, è possibile preparare un'ottima cena per l'ultima sera dell'anno, grazie ad ingredienti sapientemente mescolati tra cui la cipolla rossa di Tropea e l'eccellente olio di Ofena, in provincia dell'Aquila, di Letizia Marinacci.

https://www.youtube.com/watch?v=4Oy6XkktmOQ

© 2026 Abruzzo Web Enfasi srl - Quotidiano digitale registrato presso il Tribunale dell'Aquila con decreto n°501 del 2 settembre 2003
Iscrizione al ROC n. 26362 - P.IVA 01812420667
Direttore responsabile Berardo Santilli