

## CHEF DAVIDE PEZZUTO "D.ONE" ROSETO ALLA PROVA DEL CUOCO CON IL FAGOTTELLO ABRUZZESE

25 Marzo 2019

---



ROSETO – Davide Pezzuto, chef stellato del ristorante D.one di Montepagano a Roseto (Teramo), torna alla “Prova del Cuoco” su *Raiuno* con un fagottello abruzzese.

Un’occasione che ancora una volta gli consentirà di raccontare l’Abruzzo gastronomico; “tra fare il giudice o il cuoco preferisco il cuoco perché posso raccontare l’Abruzzo da protagonista cercando il connubio con la mia terra: cucina abruzzese con un pizzico di Puglia”.

Davide Pezzuto si dice “divertito” dall’ennesima apparizione nel programma di Rai1.

“Gli autori mi vogliono bene e me lo dimostrano chiamandomi spesso”.

E questa volta preparerà il suo fagottello, liquido, al cacio marcetto e kumquat, che anticipa il nuovo menu di primavera del suo “D.One”, ristorante e albergo diffuso.

“Dopo i granetti di acqua e farina – racconta Pezzuto – ho voluto valorizzare un altro cibo povero del territorio abruzzese che gli altri non usano, il cacio marcetto o ricotta scante, l’equivalente in pugliese, un prodotto tipico della montagna teramana normalmente impiegato per spalmare le bruschette. Grazie al suo gusto deciso può dare spiccata personalità al ripieno dei fagottelli di pasta fresca. Sapore pungente e inconfondibile che stempero con una crema di kumquat raccolti dall’alberello della nostra campagna davanti al ristorante”.

La ricetta è disponibile su *RaiPlay* come quella dei suoi Granetti con burrata e crema di cascigni, ed è stata eseguita dallo chef in diretta, con l’intervento della conduttrice Elisa Isoardi.