

CITTA' SANT'ANGELO: APPUNTAMENTO CON LA CUCINA TERAMANA AL 'EKK'

7 Aprile 2011

CITTA' SANT'ANGELO – Non solo cucina di alta qualità, ma anche promozione del territorio: Ekk Ristorante Cantina Santangelo mantiene fede alla filosofia di Ekk Abruzzo in sintesi e comincia domani la serie di appuntamenti mensili con altri chef in cucina.

Gabriele Marrangoni, cuoco di Ekk Ristorante, domani venerdì 8 aprile ospiterà ai suoi fornelli la ristoratrice Patrizia Corradetti, del ristorante Zenobi, dal 1994 immerso nella campagna di Colonnella, nella contrada di Riomoro, e già baluardo della cucina tipica abruzzese, proprio come piace ad Ekk.

La chef è nota per saper elaborare sapientemente l'olio, le verdure e le spezie di prima qualità dell'azienda agricola familiare, dando vita a menù ricchi di gusto e tradizione affiancata dal figlio Marcello in sala e sostenuta da tutta la famiglia Zenobi.

Il tema della serata di domani ad Ekk Ristorante Cantina Santangelo di Città Sant'Angelo (Pescara) sarà "La cucina teramana", in omaggio alla culla della cucina abruzzese.

Il menu proposto dalla ristoratrice vedrà protagonisti le mazzarelle, la pizzetta di formaggio in brodo con lo zafferano di Navelli, il timballo di crespelle, la chitarrina con le pallottine, la capra alla neretese, i ravioli di ricotta con zucchero e cannella. In abbinamento: Montepulciano d'Abruzzo Cerasuolo doc, Montepulciano d'Abruzzo docg, vino cotto. Il costo della cena (vini inclusi) sarà di € 35,00.