Oggi cena di degustazione a Rossopomodoro

logo-mobile-e1e34273

Per la prima volta Rossopomodoro, il celebre marchio di pizzeria e cucina napoletana, ha deciso di presentare alla clientela il nuovo menù stagionale proponendo oggi, mercoledì 18 novembre, in tutti i suoi locali dislocati nell'intera penisola, una serata dedicata a una cena di degustazione, con alcuni piatti fissi attentamente scelti. Si potranno dunque assaggiare alcune "chicche" della cucina partenopea più autentica, all'insegna dei sapori intensi e corposi tipici della stagione fredda.

Tra i protagonisti non poteva mancare il ragù napoletano, preparato con i pezzi di carne intera e messo a condire una pasta tipica di Napoli come i fusilli lunghi bucati: un primo piatto "forte" a cui se ne affianca uno più delicato, la zuppetta di fagioli cannellini e scarole in crosta di pane.

*RossoPomodoro_outside-web**«Tutto il menù proposto da Rossopomodoro è all'insegna del calore e del tepore che certi piatti sanno trasmettere, come appunto una buona zuppa calda di legumi, oppure il pane grigliato su cui vanno a sciogliersi la scamorzina di bufala al forno al profumo di salvia e limone e la pancetta che presentiamo in uno dei due antipasti di degustazione»*, spiegano **Antonio Sorrentino** ed **Enzo De Angelis**, i due Executive chef che da anni curano tutti i menù del brand, sotto la supervisione del Development Manager Clelia Martino.

L'altro antipasto rientra invece nel filone dello street food napoletano: pizzelle fritte al pomodoro, ricotta di bufala e cicoli napoletani, che fanno seguito all'aperitivo con prosecco e zeppoline di polenta sempre fritte, ma aromatizzate alle alghe e al nero di seppia.
Ovviamente nel menù degustazione di Rossopomodoro non può mancare la pizza, farcita con un "must" di stagione come provola, salsiccia e friarielli (chi ama i friarielli deve tornare per assaggiarli accompagnati ai paccheri, oppure nel panino con la porchetta IGP di Ariccia) e con un altro classico del momento, i datterini gialli con mozzarella e ricotta.

Per finire, un dolce ispirato al caffè corretto con la sambuca che i nostri nonni bevevano alla bar di prima mattina per scaldarsi, ma declinato in forma di panna cotta, con scaglie e salsa di cioccolato, e un classico della pasticceria napoletana come la caprese, realizzata senza farina ma solo con burro di

bufala, mandorle e cioccolato.

Il tutto ad un prezzo “d’assalto”, con un calice di Aglianico e acqua. Un ottimo modo per farsi venire l’acquolina in bocca e desiderare di assaggiare tutti i piatti che il nuovo menù di Rossopomodoro propone a partire da oggi 18 novembre.