

A SORRENTO NASCE IL "CAPPUCCINO DI CAVOLFIORE, WAGYU, TARALLO E CAFFÈ"

Pubblicato il 19 Dicembre 2025 di Alessandra Giardino



Categoria: [NOTIZIE DI PRIMA PAGINA](#)



La creazione di Natale dello Chef Alfonso Pepe, un raffinato incontro tra tradizione partenopea, ingredienti d'eccellenza e visione gourmet contemporanea

Sorrento si veste di eleganza e di profumi avvolgenti per le festività natalizie all'**Hotel Ara Maris 5*L**, cornice esclusiva dove il mare incontra il gusto e l'arte dell'ospitalità di lusso. È qui che lo Chef Alfonso Pepe firma una ricetta sorprendente, il "Cappuccino di cavolfiore, wagyu, tarallo e caffè", capace di intrecciare tradizione partenopea, materie prime d'eccellenza e visione contemporanea, dando vita a un'esperienza gastronomica raffinata e memorabile.

Un gioco di contrasti e armonie, dove la dolcezza vellutata del **cavolfiore** si fonde con la ricchezza del **latte** e del **burro**, creando una crema setosa e lucente, calda come un abbraccio natalizio. Il **wagyu**, tenero e intenso, aggiunge profondità e carattere, mentre il **tarallo napoletano** regala una nota croccante che profuma di Sud e convivialità. A chiudere, una spolverata di **caffè**: elegante, inaspettata, capace di evocare il rito italiano per eccellenza e di esaltare ogni sfumatura del piatto.

Una ricetta che racconta il Natale con stile, equilibrio e creatività, pensata per sorprendere gli ospiti e trasformare un antipasto in un'esperienza sensoriale memorabile.

CAPPUCCINO DI CAVOLFIORRE, WAGYU, TARALLO E CAFFÈ.

Ingredienti per 4 persone

- 500 g Cavolfiore
- 30 g Cipolla
- 50 g Sedano
- 1L Latte
- Sale q.b.
- Pepe q.b.
- 100 g Olio extravergine d'oliva

- 50 g Burro
- 10 g Caffè in polvere
- Wagyu 100 g
- 50 g Tarallo napoletano

Procedimento

Pulire accuratamente il cavolfiore e metterlo da parte.

In una casseruola, preparare un soffritto delicato con olio extravergine d'oliva e cipolla tritata.

Aggiungere il cavolfiore e il latte, quindi lasciare cuocere a fuoco dolce per circa un'ora.

Regolare di sale e pepe, unire il burro e frullare il tutto fino a ottenere una crema liscia, lucida e vellutata.

Versare la crema in una tazza da cappuccino.

Completare con il wagyu tritato finemente, il tarallo napoletano sbriciolato e una spolverata di caffè in polvere.

Un piatto che celebra il Natale con eleganza e audacia, firmato dallo Chef Alfonso Pepe, dove ogni cucchiaino racconta una storia di gusto, territorio e alta ospitalità.

