

CREATIVITÀ E RAFFINATEZZA: LA RICETTA DI PASQUA DELL'ARA MARIS DI SORRENTO

Publicato il 14 Aprile 2025 di Alessandra Giardino



Categoria: [POLITICA](#), [SCUOLA](#), [SINDACATO](#), [ECONOMIA](#)



Il Filettino di Agnello alle Erbe dello Chef Alfonso Pepe per celebrare la primavera con eleganza e armonia di sapori

Sorrento si risveglia a Pasqua in un tripudio di profumi mediterranei, giornate luminose e scorci indimenticabili sul Golfo di Napoli. Ed è proprio qui, nel cuore della Penisola Sorrentina, che l'[Hotel Ara Maris](#) – raffinato cinque stelle lusso – propone un'esperienza gourmet unica nel suo genere: il Filettino di Agnello alle Erbe, con crema di carciofi, patata pavé, pera e salsa ai mirtili, firmato dallo chef Alfonso Pepe, anima creativa dei ristoranti [Cora Bistrot](#) e [Lumi Sky Lounge](#).

Una proposta gastronomica che celebra la Pasqua con la poesia della primavera e un affascinante gioco di contrasti: la tenerezza del **filettino di agnello** cotto a bassa temperatura si fonde con le note vivaci delle **erbe aromatiche**, mentre la **vellutata crema di carciofi** avvolge il palato con la sua delicatezza. A completare l'armonia, una **salsa ai mirtili** intensamente fruttata, che regala una punta di freschezza e una piacevole sorpresa gustativa ad ogni assaggio.

Il piatto si arricchisce di una **patata pavé** gustosa e precisa, dalla consistenza compatta e una croccantezza dorata, e della raffinata dolcezza della **pera William**, trasformata in una crema soffice e leggera che equilibra e impreziosisce l'insieme.

Una vera e propria sinfonia di sapori, pensata per esaltare la qualità delle materie prime, l'arte della tecnica e il rispetto della stagionalità. Ogni elemento è curato con attenzione sartoriale, e si traduce in una presentazione essenziale e contemporanea, in perfetta sintonia con lo spirito dell'**Ara Maris**: una destinazione esclusiva dove il lusso incontra la bellezza autentica della Penisola Sorrentina.

FILETTINO DI AGNELLO ALLE ERBE, CREMA DI CARCIOFI, PATATA PAVÉ, PERA E SALSA AI MIRTILLI

Ingredienti per 4 persone

- Filettino di agnello 400 g
- Pane in cassetta 200 g
- Erbe miste q.b.

- Carciofi 2
- Pera William 1
- Patate 3
- Burro, sale, pepe nero, olio extravergine q.b.
- Panna 30 g
- Mirtilli 100 g

Procedimento

Pulire il filettino di agnello, spennellarlo con olio extravergine e salarlo leggermente. Cuocere a bagnomaria a 58°C per circa un'ora.

Una volta cotto, cospargere con erbe aromatiche tritate e rosolare in padella per creare una leggera crosticina.

Pelare le patate, affettarle sottilmente e immergerle in una miscela di panna e pepe nero. Disporle a strati in una tortiera, alternando con fiocchetti di burro, e cuocere in forno per circa un'ora. Una volta sfornate, coprire con un peso e lasciare riposare in frigorifero per 24 ore.

Frullare i mirtilli ed emulsionarli con olio extravergine fino a ottenere una salsa liscia e omogenea.

Pulire la pera, tagliarla a pezzi e cuocerla dolcemente fino a ottenere una consistenza cremosa.

Pulire i carciofi, stufarli in padella con un filo d'olio, quindi frullare il tutto e regolare di sale.

Per l'impattamento, adagiare la crema di carciofo al centro del piatto, posizionare il filettino di agnello, aggiungere la patata pavé e dei piccoli spuntoni di crema di pera. Completare con la salsa ai mirtilli.

Un piatto pensato per celebrare le **feste pasquali** in modo raffinato e sorprendente, perfetto per chi desidera vivere **un'esperienza gourmet** in una delle cornici più affascinanti d'Italia.

