

# UNA RICETTA CHE RACCONTA IL NATALE CON ELEGANZA E CREATIVITÀ

*Publicato il 10 Dicembre 2024 di Alessandra Giardino*



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



## Il Baccalà in Tempura dello Chef Alfonso Pepe per celebrare la magia delle Feste

*Sorrento, con il suo fascino senza tempo, diventa una vera magia durante il Natale: luci scintillanti, profumi inebrianti e tradizioni secolari accolgono visitatori da tutto il mondo. All'[Hotel Ara Maris](#), un gioiello 5 stelle lusso affacciato sul Golfo di Napoli, lo chef Alfonso Pepe esalta questa atmosfera con una creazione culinaria straordinaria: Baccalà in Tempura, Spuma di Patate, Giardiniera e Scarolina Riccia, un piatto che unisce eleganza, sapori autentici e una presentazione raffinata, perfetto per rendere indimenticabili le feste natalizie.*

La ricetta creata dallo chef **Alfonso Pepe**, responsabile dei ristoranti dell'hotel [Cora Bistrot](#) e [Lumi Sky Lounge](#), cattura l'essenza del Natale attraverso una perfetta armonia di sapori e consistenze pensata per deliziare e sorprendere i sensi. La **croccantezza della tempura avvolge il baccalà**, mentre la **spuma di patate**, morbida e vellutata, dona un tocco di piacere. Intorno, un arcobaleno di verdure croccanti in salamoia – *carote, peperoni, papacelle e broccoletto* – **esalta la freschezza mediterranea**. La **scarolina riccia**, con la sua delicatezza amara, bilancia perfettamente i sapori del piatto. La ricetta prevede una salamoia per insaporire le verdure, una spuma di patate soffice preparata con panna, e una tempura leggera per il baccalà. Il piatto è completato da un elegante impiattamento che porta un tocco di freschezza e colore alla tavola.

La **giardiniera**, tipica della tradizione gastronomica italiana, ha origini legate alla necessità di conservare le verdure durante i mesi invernali. **Nata come metodo di recupero**, consiste nel mettere in salamoia o sott'aceto un mix di ortaggi freschi come carote, peperoni, cavolfiori e finocchi.

**Nella cucina campana**, la giardiniera è molto più di un contorno: accompagna piatti di carne, pesce o formaggi e **viene spesso usata come elemento decorativo nei piatti delle feste**, grazie ai suoi **colori vivaci** e al sapore equilibrato tra dolce e acidulo.

## BACCALÀ IN TEMPURA, SPUMA DI PATATE, GIARDINIERA E SCAROLINA RICCIA

### Ingredienti per 2 persone

200 gr. Baccalà dissalato

50 gr. Carote

50 gr. Pannocchia

50 gr. Peperoni

50 gr. Papacelle

50 gr. Cavolfiore

50 gr. Broccoletto

50 gr. Finocchio

50 gr. Scarolina

200 gr. Patate

50 gr. Panna

### **Per la pastella**

50 gr. Farina

50 gr. Fecola

100 gr. Acqua frizzante

### **Per la salamoia**

50 gr. Aceto

50 gr. Limone

100 gr. Acqua

30 gr. Sale fino

### **Procedimento:**

Portare la salamoia a 70 gradi, aggiungere le verdure e tenerle così per 24 ore. Prendere le patate, farle bollire, poi schiacciarle e frullare insieme ad un po' della loro acqua e alla panna. Mettere in un sifone.

Per la pastella mischiare le farine e aggiungere acqua e far riposare per circa 2 ore.

Prendere poi il baccalà, immergerlo nella pastella e friggerlo.

Impiattare con spuma di patate, al centro il baccalà, verdure intorno e sopra la scarolina.

In un contesto magico, tra luci e profumi che evocano la tradizione, il piatto dello chef **Alfonso Pepe** è il protagonista di una tavola che celebra la convivialità e la raffinatezza. **Ideale per una cena delle feste** o un pranzo speciale, il **Baccalà in Tempura** rappresenta la perfetta unione di tradizione e innovazione.

