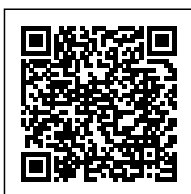


UN'ESTATE A TAVOLA TRA I SAPORI DI SORRENTO

Publicato il 15 Giugno 2025 di Alessandra Giardino



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



Lo Chef Alfonso Pepe firma una nuova ricetta che racconta il Mediterraneo

Lo Chef Alfonso Pepe dell'[Hotel Ara Maris 5*L](#) regala la ricetta di una sua nuova creazione pensata per l'estate: il **Baccalà alla Sorrentina. Un piatto che racconta la freschezza, la vivacità e l'autenticità del Mediterraneo attraverso ingredienti semplici e esaltati con cura. Fresco, colorato e raffinato, il **Baccalà alla Sorrentina** è una sinfonia di sapori che celebra la bellezza della Penisola Sorrentina: il mare e l'orto si incontrano in un gioco di consistenze e profumi, tra il gusto deciso del baccalà e la dolcezza dei pomodorini, l'eleganza del fior di latte e l'intensità aromatica del basilico.**

Il baccalà, ovvero merluzzo salato, pur provenendo originariamente dalle fredde acque del Nord, è da secoli entrato a pieno titolo nella tradizione gastronomica mediterranea, grazie al suo perfetto inserimento nelle ricette regionali di Paesi come l'Italia e la Spagna. In particolare, è un ingrediente molto apprezzato in **Campania, Sicilia, Liguria, Puglia e Toscana**, dove viene esaltato da accostamenti con prodotti tipici del bacino mediterraneo, come *olive, capperi, pomodori e basilico*.

Il Baccalà alla Sorrentina è un chiaro esempio di come la tradizione possa essere valorizzata attraverso tecnica e creatività. Lo Chef Alfonso Pepe reinterpreta un grande classico della cucina campana con un approccio moderno e curato nei dettagli. Il baccalà, sfogliato a mano e condito con olio extravergine d'oliva, è il cuore del piatto: la sua **consistenza morbida e il gusto deciso** vengono valorizzati da una combinazione di salse che esaltano ogni elemento. I **pomodorini rossi**, cotti al forno, offrono una nota leggermente acidula e piena, mentre quelli **gialli**, più delicati, aggiungono dolcezza e equilibrio. A completare il piatto, una crema liscia di **fior di latte**, che aggiunge rotondità, e una **salsa al basilico**, dal sapore fresco e intenso, che chiude l'assaggio con un richiamo immediato alla cucina mediterranea. Un piatto pensato per l'estate, dove ingredienti semplici ma di qualità diventano protagonisti di un risultato elegante e ben bilanciato.

Un piatto elegante e vivace, in cui ogni ingrediente è protagonista di un'armonia perfetta tra mare e terra, tra tecnica e sentimento. Una vera esperienza per i sensi, che conquista al primo sguardo e incanta al primo assaggio. Una proposta estiva che si inserisce nel raffinato menù del [Cora Bistrot](#) e del [Lumi Sky Lounge](#), i due ristoranti firmati dallo Chef Alfonso Pepe, **in cui la cucina diventa un vero viaggio nei sapori e nelle emozioni del territorio.**

BACCALÀ ALLA SORRENTINA

Ingredienti per 2 persone

- 250 g di baccalà dissalato
- 150 g di pomodorini rossi
- 150 g di pomodorini gialli
- 50 g di fior di latte
- 200 g di basilico
- Olio extravergine di oliva q.b.
- Sale q.b.
- Aglio q.b.

Procedimento

Sfogliare il baccalà dissalato, condirlo con un filo d'olio extravergine e disporlo al centro del piatto aiutandosi con un coppa pasta per mantenere la forma.

Tagliare i pomodorini rossi e gialli, condirli con sale, aglio e olio. Cuocere in forno statico a 180°C per circa 30 minuti. Una volta pronti, passarli al colino per ottenere una salsa liscia e setosa.

Tagliare a pezzi il fior di latte, aggiungere un filo d'olio extravergine e frullare fino a ottenere una crema liscia e omogenea.

Sbollentare le foglie di basilico per tre volte in acqua bollente, raffreddandole subito in acqua e ghiaccio. Emulsionare con olio e lasciar colare in stammina per ottenere una salsa profumata e intensa.

Disporre il baccalà al centro del piatto e decorare con spuntoni delle diverse salse. Aggiustare di sale e guarnire con qualche foglia di acetosella fresca per un tocco di freschezza.

La ricetta, nata dalla creatività e dalla sensibilità dello Chef Alfonso Pepe, è **una proposta ideale per l'estate**: leggera ma ricca, equilibrata e al tempo stesso sorprendente, perfetta per chi desidera vivere un'esperienza culinaria che unisca territorio, tecnica e ispirazione. Un racconto di gusto che celebra la bellezza di Sorrento e l'arte autentica della cucina mediterranea.

