



TORTELLI DI CASTRATO, TIMO E PATATE, DAL NUOVO LIBRO DI ANTONELLO COLONNA.



Da vaccinara a Qubo Antonello fa scuola

Respettare ingredienti, sapori e profumi della cucina laziale. Ed essere così creativi da ideare ricette rivoluzionarie per concetto, aspetto e consistenza. Impresa riuscita ad Antonello Colonna, immortalato con sguardo burbero sulla copertina del suo libro "I segreti della cucina italiana" (140 ricette, 260 pagg, 19,90 euro, newtoncompton.com). Un grande chef che da Labico nel 2007 approda alla Capitale, quando è scelto per gestire la ristorazione nel Palazzo

delle Esposizioni. Nasce l'Open Colonna, in grado di sfornare anche 10 mila coperti al mese, sempre all'insegna della qualità. Ora il libro arriva a coronare gli anni d'attività e a codificare la cucina del cuoco. Esempari del suo stile sono ad esempio i Qubi di coda alla vaccinara, che mutano la carne in cubi dall'aspetto minimalista. O il Negativo di carbonara, in cui la salsa di uovo e pecorino farcisce mini piramidi di pasta, condite con crème fraîche e guanciaie. S. d'A.