

PASQUA, CON CASAMATTA IL PRANZO DI DOMENICA È A DOMICILIO

8 Aprile 2020

di **Marcella Pace**



PESCARA – “Amore è l’ingrediente con il quale i nostri cuochi stanno cucinando affinché CasaMatta vi sia vicina sempre nel modo giusto”. È con queste parole che lo chef e imprenditore pescarese **Mauro Del Pizzo** presenta il suo menù di Pasqua, pensato per questa tradizionale festività che quest’anno sarà celebrata obbligatoriamente in casa.

Dallo scorso 2 aprile, Mauro Del Pizzo ha avviato, assecondando quell’amore di cui parla e che ha sempre contraddistinto la sua cucina, il servizio serale di consegna a domicilio, riaccendendo così i fuochi della sua trattoria metropolitana CasaMatta.

Per il giorno di Pasqua ha deciso di stare vicino ai suoi clienti pensando un menù che racconta tutta la sua cucina, fatta di tradizione e reinterpretazione.

Si comincia con un ricco antipasto a base di pecorino e cuori di carciofi in doppia pastella, parmigiana di melanzane. Spazio poi ai cannelloni con ricotta di pecora e spinaci al pomodoro e basilico; e al timballino bianco ai carciofi. Si prosegue con l'agnello cac'e ov, lo stracotto di vitello al timo, verdura saltata e patate al forno. Per finire con l'immane pizza doce.

La foto è stata scattata prima dell'emergenza Coronavirus e delle restrizioni imposte dal governo italiano