VirtùQuotidiane

“ROSSO DI SERA”, IL DOLCE DI “PANEOLIO” CHE CELEBRA IL GIRO D’ITALIA

16 Maggio 2019

di Redazione



POGGIO PICENZE – Fragola, pomodoro e pompelmo.

Questi gli ingredienti di “Rosso di sera”, il dolce dalle tonalità rosate che lo chef **Eugenio Masci**, del ristorante Paneolio di Poggio Picenze (L’Aquila), ha pensato per omaggiare il Giro d’Italia che quest’anno fa tappa all’Aquila proprio domani, 17 maggio.

“Con questo dessert – dice a *Virtù Quotidiane* – ho voluto mettere in sinergia due gusti apparentemente diversi: quello dolce della fragola e quello più acidulo del pomodoro”.

In particolare, il dolce unisce un cremoso alla fragola a una frolla al gusto di pomodoro. Il tutto condito da succo denso di pompelmo al gin e gel di pomodoro e pepe Sichuan. *(m.s.)*