

Tradizione ticinese e alta gastronomia: il luccio in carpione

#SAPORITICINO - La videoricetta dello chef Ambrogio Stefanetti della Vecchia Osteria di Seseugio



Lo chef Ambrogio Stefanetti della Vecchia Osteria di Seseugio ci presenta la versione gourmet di una specialità ticinese: il luccio in carpione in farina di ceci.

Chef Stefanetti, classe 1967, nasce in provincia di Como e si forma come cuoco e sommelier professionista. Approda alla gestione della Vecchia Osteria Seseugio nella primavera del 2007. Nel 2010 viene insignito del titolo "Cuoco dell'anno per il Ticino" dalla Guida Gault Millau che gli conferisce 16/20 punti.

Il piatto che lo chef lombardo ci presenta oggi lo si può definire 'a chilometro zero' e facilmente replicabile anche a casa.

Per scoprire come preparare il luccio in carpione con farina di ceci guarda il VIDEO sulla pagina di Ticinonews

Redazione | 6 min