

Uovo alla Catalana su crema di passion fruit

scritto da Silvia Fissore | 04/04/2023



Abbiamo ottenuto la ricetta del raffinato dessert ideato da Halit Gadjia, pastry chef del ristorante milanese The Manzoni, a pochi passi dalla Scala

Il The Manzoni di Milano, raffinato ristorante a pochi passi dalla Scala, ha presentato il menù **Ùl|tra** che sarà disponibile nei prossimi mesi. Una carta che conferma l'attitudine dello chef **Giuseppe Daniele** a combinare **qualità e ricerca** delle materie prime ([ne abbiamo scritto QUI](#)).

Influenze mediterranee e **contrasto di sapori e consistenze** sono il filo conduttore del menù e si confermano anche nei dolci affidati all'estro e alla buona tecnica della **pastry chef Halit Gadjia**. Nei suoi dessert si ritrovano colore, freschezza, equilibrio e armonia, come nel caso dell'*Uovo alla catalana su crema di passion fruit* di cui La Gazzetta del Gusto è riuscita ad ottenere la ricetta. Ringraziamo il The Manzoni per questo prezioso regalo!