

Quasi un cappuccino... latte, merluzzo, agnello e caffè

written by Redazione | 14/12/2019



lefotodimarzo

Un secondo piatto sofisticato e di alta cucina ma non impossibile da realizzare anche a casa propria. Basta seguire le indicazioni dello chef Alberto Bai

“**Quasi un cappuccino: latte, merluzzo, agnello e caffè**” è una ricetta particolarissima che unisce latte e caffè, pesce e carne, spezie ed erbe aromatiche. Ci è stata gentilmente donata da **Alberto Bai**, chef del ristorante stellato **La Rei** nel [Boscareto Resort](#), una struttura incantevole nel cuore delle Langhe.

“**Quasi un cappuccino**” potrebbe essere un piatto per le grandi occasioni, per ospiti da sorprendere ma anche per una cena intima e leggera da accompagnare con delle bollicine di ottima caratura.

Carbonaro d'Alaska

Il **Carbonaro** è un pesce molto pregiato proveniente dalla gelide e pulite acque del **Mare di Bering** in **Alaska**. Ha una polpa bianchissima e saporita anche se viene chiamato "merluzzo nero" per la pelle molto scura.

Agnello sambucano

L'**agnello sambucano** è una varietà di pecora presente sulle montagne dell'**occitana Valle Stura** (Cuneo) fin dal XVIII secolo. Utilizzata anche per la lana, offre una carne buonissima e tenera perchè gli agnelli sono macellati dai 45 ai 60 giorni di vita. Dal punto di vista organolettico è compatta, sapida, saporita, poco grassa e ricca di proteine.