



Dall'uovo in camicia alla colomba, quando il menu di Pasqua diventa arte

[Scarica Flash Player](#) per guardare il filmato.

ultimo aggiornamento: 05 aprile, ore 16:37

Roma, 5 apr. (Adnkronos) - Riscoprire la tradizione attraverso l'utilizzo di ingredienti semplici e genuini, che esaltano i sapori permettendo di sviluppare la creatività di chi cucina. Dalla panzanella con l'uovo in camicia alla colomba 'grigliata', ecco il menu pasquale svelato all'Adnkronos dallo chef Alessandro Circiello.

[STAMPA](#)