

# “A cena con gli chef”: dopo il successo del 4 marzo scorso si attende la nuova data dell’evento di Pepe Mastro Dolciere



Salvatore Bianco, Michele De Leo e Salvatore Salvo sono stati i protagonisti, il 4 marzo scorso, di “A cena con gli chef”. Da Pepe Mastro Dolciere a Sant’Egidio del Monte Albino, insieme ai padroni di casa Alfonso, Anna, Giuseppe e Prisco, hanno coccolato i palati degli ospiti presenti.



Un evento in famiglia come tutti quelli made in Pepe. D'altronde, dal rinnovo del punto vendita il 26 ottobre 2017 in via Nazionale, non c'è più tempo di annoiarsi. Di tanto in tanto, appuntamenti come questi sono l'opportunità per trascorrere serate tra amici.

È proprio così. "Pepe Mastro Dolciere" è percepito da tutti come un gradevole punto di incontro in cui trascorrere del tempo in tranquillità districandosi tra tante bontà.

Le cene poi sono interpretate con un'ulteriore premura della proprietà nei confronti di chi quotidianamente sceglie questo luogo del gusto. Infatti, i clienti affezionati con "A cena con gli chef" hanno la possibilità di degustare manicaretti di fuoriclasse dei sapori a chilometro zero.

Protagonisti dell'entrée i fritti di Salvatore Salvo (frittatina classica di bucatini; croché con mozzarella di bufala affumicata, patate e pecorino e romano; tris di montanarine).



A seguire la mozzarella di bufala "Bianco Cuore", ricca di Omega-3 e arricchita con Omega-6, servita su letto di radicchio.



Mozzarella Bianco Cuore

Salvatore Bianco, chef 1 stella Michelin del ristorante gourmet "Il Comandante" dell'Hotel Romeo di Napoli, ha preparato la pasta mista con pomodori gialli, limone salato e frutti di mare con estrazione di friarielli.



Salvatore Bianco, la pasta mista con pomodori gialli, limone salato e frutti di mare con estrazione di friarielli

Il baccalà al latte in olio cottura, funghi, limone e karkade è stata, invece, la creazione di Michel De Leo, chef 1 stella Michelin.



Michele De Leo, Baccalà al latte in olio cottura, funghi, limone e karkadè

Ad accompagnare i piatti i vini Torlisa – Primitivo di Manduria, Villa Raiano Almata 2016.



Dulcis in fundo, le delizie carnascialesche di Alfonso, Prisco e Giuseppe Pepe.



Pepe Mastro Dolciere, I  
dolci di Carnevale

Che aggiungere?! Si attende la comunicazione della data del prossimo appuntamento.