



Marco Cavallucci

Rombo, orto e famiglia

quasi timoroso nel raccontare di sé, del suo lavoro, dei suoi piatti più noti. Così come gli si strappa a fatica, a proposito del suo recente passato, la storia dei successi ottenuti già alla scuola Alberghiera le borse di studio.

L'ETICHETTA

Trimestrale
degli
Editori del Sole

Anno 2
Numero 2

Lire 8.000



La prima qualità che traspare da Marco, parlandogli, è quel suo essere contenuto,

filetti di rombo, "flut di spumante (Ca' del Bosco cremant), 100 gr. di burro, 2 rossi d'uovo, 1 scalogno, 3 dl. di panna liquida, 20 cipolline, 12 punte di asparagi, 100 gr. di carotine,

goccia di limone, unire al fondo mescolando per bene e togliere al primo bollore. Disporre i filetti di rombo in piatti ben caldi, cospargerli con le verdure e i funghi, coprire con la salsa ottenuta e decorare con foglio di cerfoglio.

