

PIU



PIU



A sinistra la fornitissima cantina del ristorante: presto sarà aperta un'enoteca. Sopra uno dei raffinati piatti opera di Angela Ricatti e di Cosimo Cassano

fichi d'India alle radici di rabarbaro; pasticcio di mele tiepido; cassatina di torrone su fondo di cioccolato.

Va notato che il ristorante offre pane e grissini lavorati appositamente.

Nell'ambito della ricerca dei piatti tradizionali pugliesi, è stata ritrovata e riproposta la ricetta di un dolce tipico del Carnevale: il "Pupurat".

Ingredienti (dosi per sei persone): tre etti di farina di grano duro; 15 gr di lievito; tre uova; 150 gr di vincotto di fichi; 150 gr di zucchero; un po' di olio di oliva; bucce d'arancia tritate sottili; un po' di cannella in polvere; due chiodi di garofano; un pizzico di pepe nero macinato.

Esecuzione: amalgamare girando con una paletta di legno la farina ed il lievito con poca acqua, aggiungendo poi le uova, lo zucchero, l'olio, la cannella ed il pepe. A parte far bollire il vincotto con i chiodi di garofano e le bucce d'arancia. Eliminati i chiodi, il vincotto va versato nel composto principale e amalgamato per bene. Versare il tutto in una forma a ciambella ben imburata e cuocere per circa venti minuti in forno a temperatura moderata.

Far raffreddare e tagliare a fette sottili. Le fette vanno disposte nei piattini per servire ed irrorate



con altro vincotto caldo, e spolverate con zucchero a velo.

Citato nelle maggiori guide gastronomiche italiane e straniere con votazioni di prestigio, il ristorante Bacco è diventato un punto di riferimento in tutta la regione. Franco Ricatti è stato invitato come consulente per il ristorante La Fenice, che opera nel Cristal Palace, l'albergo a quattro stelle di recente aperto ad Andria.

Due eleganti angoli di Bacco: arredamento fra modernità e tradizione