

Amelia Falco da Rosanna Marziale, cucinata fra amiche in nome di Masterchef



Rosanna Marziale e Amelia Falco

Prima uscita col “tutto esaurito” per Amelia Falco, la giovane finalista casertana dell’ultima edizione di MasterChef Italia, che a pochi giorni dalla messa in onda della “tormentata” finale del noto talent show è stata accolta calorosamente al ristorante [Le Colonne](#) di Caserta da una sala stracolma di ammiratori entusiasti. Centocinquanta i fortunati che sono riusciti ad assicurarsi un posto per la cena a quattro mani, presentata dalla giornalista Laura Gambacorta, che ha visto protagoniste Amelia e la patronne de Le Colonne, la chef stellata Rosanna Marziale, ma almeno altrettante le persone deluse rimaste in lista d’attesa.

Sei piatti attraverso i quali sono stati rivissuti i momenti salienti del percorso trionfale dalle selezioni alla finale della simpatica e garbata concorrente di Piana di Monte Verna.



Tavolo

Dopo i finger food di “Lasagna di pane e cipolla” e di “Cialda di spaghetti alle ortiche con burrata pugliese e spinacino fresco”, ispirati ai piatti con cui Amelia ha vinto rispettivamente un Pressure test e superato una Mystery Box, si è entrati nel vivo della cena con la “[Palla di Mozzarella](#)”, piatto cult di Rosanna Marziale risultato purtroppo fatale ad Amelia nel corso della finale ma molto atteso e gradito dai presenti.



La Palla di Mozzarella

Strepitosi anche i Vermicelloni di Gragnano Igp Di Martino al profumo di limone, risottati con aglio, olio e acciughe, su fondutina di stracciatella con bottarga di tonno rosso e pesto di prezzemolo, piatto con cui Amelia ha superato le selezioni per accedere a MasterChef.



Vermicelloni di Gragnano Igp Di Martino al profumo di limone, risottati con aglio, olio e acciughe, su fondutina di straciatella con bottarga di tonno rosso e pesto di prezzemolo

A seguire il piatto che ha “sedotto” il palato di Joe Bastianich nel corso della prima Mystery Box: crema di fagioli cannellini e aglio sbianchito, bocconcini di pesce al lemongrass e cipolla caramellata.



Crema di fagioli cannellini e aglio sbianchito, bocconcini di pesce al lemongrass e cipolla caramellata

Chiusura con “La colazione di Amelia” proposta durante un Pressure test: pancakes al profumo di agrumi e limoncello con crema pate à bomb al mascarpone e nocciole caramellate.



La colazione di Amelia, pancakes al profumo di agrumi e limoncello con crema pate à bomb al mascarpone e nocciole caramellate



Laura Gambacorta, Rosanna Marziale e Amelia Falco

Molto apprezzati i vini dell'azienda toscana Marchesi de' Frescobaldi che hanno accompagnato l'intero menu.