

## COMUNICATO STAMPA

### **CREATIVITÀ E RAFFINATEZZA: LA RICETTA DI PASQUA DELL'ARA MARIS DI SORRENTO**

**Il Filettino di Agnello alle Erbe dello Chef Alfonso Pepe per celebrare la primavera con eleganza e armonia di sapori**



*Sorrento si risveglia a Pasqua in un tripudio di profumi mediterranei, giornate luminose e scorci indimenticabili sul Golfo di Napoli. Ed è proprio qui, nel cuore della Penisola Sorrentina, che l'[Hotel Ara Maris](#) – raffinato cinque stelle lusso – propone un'esperienza gourmet unica nel suo genere: il Filettino di Agnello alle Erbe, con crema di carciofi, patata pavé, pera e salsa ai mirilli, firmato dallo chef Alfonso Pepe, anima creativa dei ristoranti [Cora Bistrot](#) e [Lumi Sky Lounge](#).*

Una proposta gastronomica che celebra la Pasqua con la poesia della primavera e un affascinante gioco di contrasti: la tenerezza del **filettino di agnello** cotto a bassa temperatura si fonde con le note vivaci delle **erbe aromatiche**, mentre la **vellutata crema di carciofi** avvolge il palato con la sua delicatezza. A completare l'armonia, una **salsa ai mirilli** intensamente fruttata, che regala una punta di freschezza e una piacevole sorpresa gustativa ad ogni assaggio.

Il piatto si arricchisce di una **patata pavé** gustosa e precisa, dalla consistenza compatta e una croccantezza dorata, e della raffinata dolcezza della **pera William**, trasformata in una crema soffice e leggera che equilibra e impreziosisce l'insieme.

**Una vera e propria sinfonia di sapori**, pensata per esaltare la qualità delle materie prime, l'arte della tecnica e il rispetto della stagionalità. Ogni elemento è curato con attenzione sartoriale, e si traduce in una presentazione essenziale e contemporanea, in perfetta sintonia con lo spirito dell'**Ara Maris**: una destinazione esclusiva dove il lusso incontra la bellezza autentica della Penisola Sorrentina.

## **FILETTINO DI AGNELLO ALLE ERBE, CREMA DI CARCIOFI, PATATA PAVÉ, PERA E SALSA AI MIRTILLI**

### **Ingredienti per 4 persone**

- Filettino di agnello 400 g
- Pane in cassetta 200 g
- Erbe miste q.b.
- Carciofi 2
- Pera William 1
- Patate 3
- Burro, sale, pepe nero, olio extravergine q.b.
- Panna 30 g
- Mirtilli 100 g

### **Procedimento**

Pulire il filettino di agnello, spennellarlo con olio extravergine e salarlo leggermente. Cuocere a bagnomaria a 58°C per circa un'ora.

Una volta cotto, cospargere con erbe aromatiche tritate e rosolare in padella per creare una leggera crosticina. Pelare le patate, affettarle sottilmente e immergerle in una miscela di panna e pepe nero. Disporle a strati in una tortiera, alternando con fiocchetti di burro, e cuocere in forno per circa un'ora. Una volta sfornate, coprire con un peso e lasciare riposare in frigorifero per 24 ore.

Frullare i mirtilli ed emulsionarli con olio extravergine fino a ottenere una salsa liscia e omogenea.

Pulire la pera, tagliarla a pezzi e cuocerla dolcemente fino a ottenere una consistenza cremosa.

Pulire i carciofi, stufarli in padella con un filo d'olio, quindi frullare il tutto e regolare di sale.

Per l'impiattamento, adagiare la crema di carciofo al centro del piatto, posizionare il filettino di agnello, aggiungere la patata pavé e dei piccoli spuntoni di crema di pera. Completare con la salsa ai mirtilli.

Un piatto pensato per celebrare le **feste pasquali** in modo raffinato e sorprendente, perfetto per chi desidera vivere **un'esperienza gourmet** in una delle cornici più affascinanti d'Italia.

### **Ara Maris**

Ara Maris, hotel 5 stelle lusso, sorge nel cuore della splendida Penisola Sorrentina. **Questo nuovo gioiello dell'hospitality di lusso fa dell'accoglienza una vera filosofia di vita**, offrendo un design unico che cattura l'essenza e l'energia tipica di Sorrento e della natura circostante lungo tutta la costa. Gli arredi e le aree comuni si integrano armoniosamente con il paesaggio, coniugando eleganza e sostenibilità, offrendo agli ospiti un ambiente confortevole e sofisticato. Raffinatezza, ricercatezza, estetica ed attenzione ai dettagli caratterizzano questo luogo, rendendolo ideale per un soggiorno di lusso.

**Gli spazi sono concepiti per promuovere bellezza e comodità**, compreso uno spazio espositivo arricchito da installazioni artistiche. Il fiore all'occhiello dell'hotel è l'ampia zona relax con piscina e solarium, immersa nel verde, progettata per garantire uno spazio in cui disconnettersi dal mondo e concentrarsi sul proprio benessere. **La struttura dallo stile contemporaneo si distingue per la sua posizione strategica**, punto di partenza per ammirare ed esplorare la splendida costa e il profondo mare blu. Dalle gite in barca a vela al trekking, fino alle bellissime isole di Capri, Ischia e Procida nelle vicinanze: numerose sono le attività offerte ai visitatori.

**Il soggiorno presso Ara Maris è un'esperienza completa**: oltre alle 49 camere e suite dagli arredi colorati, contemporanei e sofisticati, offre tutti i comfort e i servizi necessari per vivere un'esperienza raffinata ed elegante. Ara Maris dispone infatti di aree comuni dedicate allo svago e al relax, con spazi espositivi dedicati ad arte e cultura. **La struttura vanta la [Thala Spa](#) dedicata al benessere di mente e corpo, il [Cora Bi-](#)**

[strot](#), che propone piatti della tradizione che esaltano i sapori locali e il [Lumi Sky Lounge](#) accogliente e raffinato, luogo ideale per socializzare e degustare fantastici cocktail.

L'hotel è affiliato a [Preferred Hotels & Resorts](#), il rinomato e influente network globale che rappresenta una prestigiosa selezione di hotel di lusso indipendenti in tutto il mondo.



ARA MARIS

*Via Correale 15, 80067 Sorrento (NA), Italy*

*Tel. +39 081 8781681*

*[www.aramarishotel.com](http://www.aramarishotel.com)*

*[reservations@aramarishotel.com](mailto:reservations@aramarishotel.com)*

*Travel Marketing 2*  
Public Relations & Press Office

*Ufficio Stampa Travel Marketing 2, Roma*

*Alessandra Amati Cell. 335 8111049*

*[www.travelmarketing2.com](http://www.travelmarketing2.com)*

*E-mail [alessandra.amati@travelmarketing2.com](mailto:alessandra.amati@travelmarketing2.com)*

*[info@travelmarketing2.com](mailto:info@travelmarketing2.com)*

*Seguici su facebook* 