



**VOI**  
**Settimanale**  
**Portobello SpA**  
**Tiratura: 50.000 copie**

**LITHO 55** è un ristorante di alta cucina, dove ricerca gastronomica ed estetica si esprimono in spazi di raffinato design e in piatti meticolosamente curati. Si trova a Portici: la zona in cui sorge un tempo era chiamata Leucopetra, pietra bianca, dal nome della ninfa marina di cui si innamorarono Vesevo e Sebeto

di Gilda Ciaruffoli

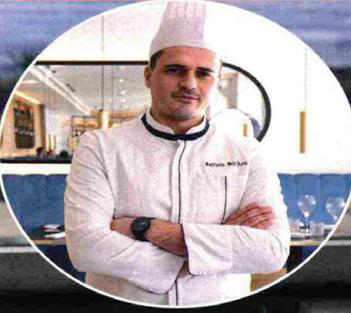
**A**perto alla fine del 2020 a Portici (in C.so Garibaldi 235), con vista sulla Penisola sorrentina e su Capri, LITHO 55 è un ristorante di alta cucina, dove ricerca gastronomica ed estetica si esprimono in spazi di raffinato design e in piatti meticolosamente curati. Il ristorante si trova nel parco secolare di una villa storica del Miglio d'Oro e il suo nome racconta la storia di questi luoghi magici: la zona in cui sorge, infatti, che un tempo era chiamata Leucopetra, pietra bianca, dal nome della ninfa marina di cui si innamorarono Vesevo e Sebeto.

**IL MITO**  
 Il mito racconta che per sfuggire ai due giovani che la volevano rapire, la ninfa si gettò in mare e si trasformò in pietra. Il giovane Vesevo, disperato, si trasformò in una montagna e cominciò a versare fuoco, fino a raggiungere la sua amata ninfa nel mare, trasformando la zona da Leucopetra in Pietrarsa (pietra nera), dove oggi ha sede il Museo ferroviario più antico d'Italia. Litho in greco significa appunto pietra e la

pietra è elemento ricorrente: nel design degli interni, nel paesaggio lavico del territorio, nella mise en place che spesso predilige elementi materici e scultorei per accogliere le creazioni dello chef.

**GUSTI PRELIBATI**  
 Lo chef è Raffaele Dell'Aria, classe 1988, cresciuto nella brigata di Francesco Sposito Due Stelle Michelin di Taverna Estia a Brusciano di Napoli. La sua cucina creativa e contemporanea trova la propria identità in un armonico incontro tra ingredienti e materie prime del territorio e combinazioni fusion. Lo spaghetti di Gragnano alla Nerano, un classico della Penisola Sorrentina, incontra il sashimi di capasanta; la Fresella di mare con gamberi crudi e frutti di mare è servita con emulsione di burro di Normandia e acqua di mare e i tradizionali Roll giapponesi sono proposti anche in una inedita variante Capri con un cuore di mozzarella di bufala campana Dop. Litho 55 offre anche la possibilità di sedere a un tavolo sociale dove gli ospiti, per una sera, si trovano a condividere un percorso di degustazione di crudi di mare, ostriche, italiane e estere, in abbinamento alle migliori maison di Champagne.

**VOI IN CUCINA** **Itinerario gourmet**



Nella foto, lo chef Raffaele Dell'Aria, classe 1988, cresciuto nella brigata di Francesco Sposito Due Stelle Michelin di Taverna Estia a Brusciano di Napoli.



**BATTUTO DI GAMBERI ROSSI CON MAIONESE AI CARCIOFI E AGLIO NERO FERMENTATO**

**INGREDIENTI**  
 Per il battuto di gamberi: 4 gamberi (in base alla grandezza)  
 Per la maionese ai carciofi: 4 uova  
 succo di limone  
 800 gr di olio di semi  
 Purea di carciofi  
 Aglio nero di Voghiera  
 acqua  
 sale e pepe

**PROCEDIMENTO**  
 Per il battuto di gamberi: tagliare i gamberi verticalmente e poggiarli a vortice della pellicola sovrapporre con altro strato di pellicola e battere con il ring.  
 Per la maionese ai carciofi: mettere in acqua fredda le uova e una volta arrivate a bollire mettere la fiamma molto dolce per 4 minuti, spegnere e raffreddare. Montare al Bimby con succo di limone, versare l'olio di semi a filo. Aggiustare di sale e pepe. Alla fine aggiungere la purea di carciofi al 50%. Completare con virgole di aglio nero di Voghiera.

# Piatti leggendari ENTRIAMO NEL MITO

80

**LITHO 55** è un ristorante di alta cucina, dove ricerca gastronomica ed estetica si esprimono in spazi di raffinato design e in piatti meticolosamente curati. Si trova a Portici: la zona in cui sorge un tempo era chiamata Leucopetra, pietra bianca, dal nome della ninfa marina di cui si innamorarono Vesevo e Sebeto

**VOI IN CUCINA** **Itinerario gourmet**



Nella foto, lo chef Raffaele Dell'Aria, classe 1988, cresciuto nella brigata di Francesco Sposito Due Stelle Michelin di Taverna Estia a Brusciano di Napoli.



**BATTUTO DI GAMBERI ROSSI CON MAIONESE AI CARCIOFI E AGLIO NERO FERMENTATO**

**INGREDIENTI**  
 Per il battuto di gamberi: 4 gamberi (in base alla grandezza)  
 Per la maionese ai carciofi: 4 uova  
 succo di limone  
 800 gr di olio di semi  
 Purea di carciofi  
 Aglio nero di Voghiera  
 acqua  
 sale e pepe

**PROCEDIMENTO**  
 Per il battuto di gamberi: tagliare i gamberi verticalmente e poggiarli a vortice della pellicola sovrapporre con altro strato di pellicola e battere con il ring.  
 Per la maionese ai carciofi: mettere in acqua fredda le uova e una volta arrivate a bollire mettere la fiamma molto dolce per 4 minuti, spegnere e raffreddare. Montare al Bimby con succo di limone, versare l'olio di semi a filo. Aggiustare di sale e pepe. Alla fine aggiungere la purea di carciofi al 50%. Completare con virgole di aglio nero di Voghiera.

**Piatti leggendari  
 ENTRIAMO  
 NEL MITO**

VOI  
Settimanale  
Portobello SpA  
Tiratura: 50.000 copie



**RAVIOLI RIPIENI DI ASTICE E PROVOLA CON SPUMA DI PAPACELLE AGRODOLCI E COLATURA DI ALICI**

**INGREDIENTI**  
**Per la pasta fresca all'uovo (per raviolo):**  
 150 gr farina 00  
 80 gr semola  
 7 tuorli  
 1 uovo intero  
**Per la farcia:**  
 300 gr astice  
 200 gr provola  
 200 gr ricotta  
 40 gr albume  
 basilico  
 sale  
 pepe

**Per la spuma di papacelle:**  
 120gr di zucchero  
 150gr di aceto  
 100 gr di vino  
 350gr di h2o  
 20gr di sale  
 1 rametto di timo

**Per un sifone da 500gr:**  
 350 gr di sciroppo  
 agrodolce  
 150gr di papacelle  
 setacciate

**Portare a 80° e mettere**  
 2 fogli di colla di pesce  
 2,2 di agar  
 0,3 di xantana

**PROCEDIMENTO**  
 Per la pasta fresca all'uovo per raviolo: mischiare tutto al cutter, mettere sotto vuoto, lasciar riposare per almeno 2h in frigo. Stendere la pasta a 1,5. Tempo di cottura medio per i ravioli di 1,30 m.  
 Per la farcia: far sgocciolare per bene la provola e farne un concassé, stessa operazione per l'astice. Mettere la ricotta su un setaccio e farla sgocciolare, successivamente setacciarla. Sbollentare per 5 sec il basilico e spezzettarlo. Unire il tutto e regolare di sale e pepe.  
 Per la spuma di papacelle: portare a bollire tutto e mettere la papacelle precedentemente lavate e private del picciolo, portare a cottura e togliere, raffreddare il tutto in abbattitore. Selezionare le papacelle in base al colore da dare alla spuma.  
 Per un sifone da 500 gr: frullare, setacciare e una volta freddo mettere nel sifone, lasciare in frigo almeno 2h prima di usare.

VOI  
Settimanale  
Portobello SpA  
Tiratura: 50.000 copie

## SPAGHETTI CON VONGOLE VERACI, POMODORINO GIALLO E POLVERE D'ALGA DI MARE

**INGREDIENTI X 4 PERSONE**  
200 gr pomodorini gialli  
40 gr zucchero di canna  
20 gr sale  
50 gr olio  
1 rametto maggiorana

1 rametto timo  
2 spicchi di aglio  
150 gr alghe  
800 gr vongole veraci  
rametti di prezzemolo  
basilico

### PROCEDIMENTO

Per il pomodorino giallo semi-dry: tagliare leggermente il pomodorino a croce sulla parte superiore, sbollentare per 20 secondi in acqua a 100° raffreddare e sbucciare. Mettere i pomodorini in placca su silpat con un pizzico di zucchero di canna, sale, olio, maggiorana, timo e aglio. Asciugare in forno ventilato con V.A. Per 50min a 90° da valutare poi in base alla grandezza. Conservare con olio di semi a copertura. Per la polvere di alghe: lavare l'alga fin quando l'acqua non risulterà limpida, strizzarla e asciugarla per bene mettere nel forno ad asciugare a 60° per 10/14h. Frullare al Bimby, setacciare e mettere sottovuoto la parte in eccesso. Procedimento: aprire le vongole in casseruola fuoco vivace con olio, aglio, rametti di prezzemolo e basilico, aprire le vongole come da prassi, sgusciarle e tenerle da parte aggiungendole al momento della mantecatura. Risottare la pasta con l'acqua delle vongole e il pomodorino giallo, alla fine le vongole.



## POLPO ARROSTO CON PATATE IN TRE CONSISTENZE E VINAIGRETTE ALLO SCALOGNO

### INGREDIENTI

1 polpo  
olio evo  
pepe in grani  
gambi di prezzemolo  
alloro  
1 patata ratta  
1 patata viola  
**Per la vinaigrette**  
**allo scalogno:**  
1 scalogno confit  
45 gr aceto di xeres

150 gr olio cottura scalogno  
10 gr sale  
30 gr miele  
**Per la purea**  
**di patate:**  
patate rosse  
(o patate vecchie farinose)  
acqua  
aglio  
timo  
burro  
panna

### PROCEDIMENTO

Pulire il polpo, e cuocere sottovuoto a 97° per 1 ora (in base alla grandezza) con olio evo, pepe in grani, gambi di prezzemolo e alloro. Cuocere le patate in abbondante acqua con aglio e timo, spellarle e frullarle al bimby con il 30% di burro, infine setacciarle in un colino a maglia fine. Prima del servizio incorporare alla patata il 5% di panna 50%. Per le patate ratte confit: cuocere sotto vuoto la patata ratta a 80° per 90minuti (in base alla grandezza). Per la chips di patata viola: cuocere avvolte di pellicola nel microonde, spellare, frullare e stendere sui silpat ad essiccare a 70° in forno, appena saranno leggermente essiccate dargli la forma. Per la vinaigrette allo scalogno: emulsionare il tutto e comporre il piatto come in foto.