

Risotto all'acqua di peperoni e triglie: la ricetta dello chef stellato

Ecco una ricetta di mare replicabile a casa ideata dallo chef Camedda, già Stella Michelin, che ha appena iniziato una nuova avventura al ristorante Ulia del Cascioni Eco Retreat di Arzachena



Piatti che sono vere e proprie dediche alla propria terra, la Sardegna, come il **risotto all'acqua di peperoni arrostiti**, **triglia di scoglio** e quella salsa agli **anemoni di mare** che spicca e lega allo stesso tempo, così lo Chef Salvatore Camedda esordisce alla sua prima stagione presso il **ristorante Ulia** del **Cascioni Eco Retreat**, il resort 5 stelle in Gallura situato tra Arzachena e Porto Cervo.

Lo chef Camedda, originario di Cabras, in provincia di Oristano, ha già conquistato la sua prima **stella Michelin** in Costa Smeralda, entrando di diritto tra i migliori talenti della **nuova cucina sarda** con il suo progetto Somu di Baja Sardinia, purtroppo terminato due anni fa.

A pochi passi dalla **Costa Smeralda**, presso il Cascioni Eco Retreat, Salvatore Camedda ha quindi ritrovato l'habitat ideale per la sua cucina: sarda, contemporanea, autentica ed essenziale. Al suo fianco, nella gestione della sala, il restaurant manager e sommelier **Giacomo Serreli**, con cui condivide una lunga collaborazione.