

MalpensaNews

Piatto di pesce e patatine, Gerry Alotta “doma” anche la quarta puntata di Masterchef

Roberto Morandi · Thursday, February 7th, 2019

Una prova non in primo piano, ma sufficiente a garantirsi il passaggio alla prossima puntata, per **Gerry Alotta**, il maniscalco di **Busto Arsizio** in gara a **Masterchef**.

Nella prima fase della serata Gerry si è trovato al pressure test a base di pesce. La sfida era cucinare il “**quinto quarto di mare**”, le parti meno nobili del pesce. E anche se non era alle prese con la carne, il maniscalco “texano-bustocco” ha cucinato **guance di ricciola e polenta liquida con crema di carote e pelle croccante**: un piatto che ha convinto. «Molto buono» ha sentenziato **Joe Bastianich**, che con Alotta ha un certo feeling *a stelle-e-strisce*.

Alla **sfida a squadre in esterna** – girata tra l’altro in **una villa a Legnano** – **Gerry Alotta** è finito nella brigata rossa, ben guidata da Giovanni ma che si è rivelata più debole nel menù, tra l’altro a base di carne (e Alotta è stato scelto proprio perché bravo macellaio). Gerry è comunque finito tra i salvati nella prova successiva, in cui i concorrenti erano valutati su un **piatto semplice ma non facile: le patatine fritte**. Le sue erano di colore poco dorato, ma i giudici hanno lodato la salatura.

This entry was posted on Thursday, February 7th, 2019 at 11:36 pm and is filed under [Life](#). You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. You can leave a response, or [trackback](#) from your own site.