

Delicatesă italiană: "aer prăjit"

Mircea F. Cristian / 09 ian 2019 / 14:00



Descriere foto:

Un restaurant din Italia oferă clienților o delicatesă inedită: "aer prăjit".

Un restaurant din orașul italian Castelfranco Veneto oferă clienților un fel de mâncare ingenios pe bază de... aer, relat. Numit "aria fritta" ('aer prăjit'), acest preparat culinar inedit a fost conceput pentru a evoca celor care trec pragul nordul Italiei o plimbare în natură și inhalarea de aer curat, după cum susține maestrul bucătar Nicola Dinato.

Preparatul este realizat din tapioca prăjit în baie de ulei și conține o aromă specială în urma "infuzării" cu ozon timp de 24 de ore. Deși prețul afișat pentru o porție de "aer prăjit" este de 30 de dolari, preparatul le este oferit clienților gratuit, conform angajații localului.

Acesta este "servit drept aperitiv" pentru a le reaminti clienților că "trebuie să încerce mereu să își umple viața cu realitate", a explicat Dinato pentru publicația Tribuna di Treviso.

Citește și:

[O companie aeriană se retrage din România. Mesaj pentru clienții cu bilete cumpărate](#)

[Cioloș, flituit de o vânzătoare: "Gata, că îmi pierd timpul meu"](#)