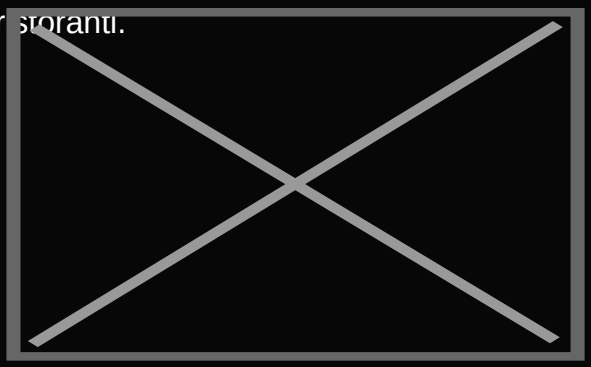
Nesli: Importate il baracchino di Broodje Haring (panini all’aringa)

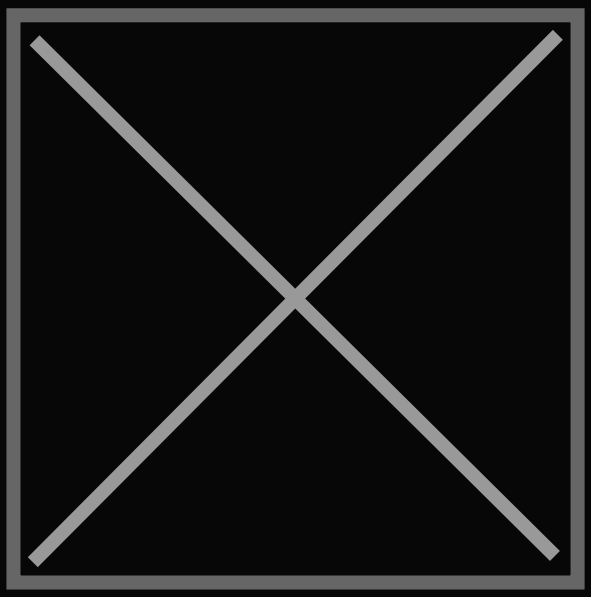
nesli-chef-be70dce8

L'idea da importare, il bar dove incontralo, l'amore per la cucina: il rapper Nesli si racconta a MixerPlanet

Secondo classificato alla prima edizione italiana di **Celebrity MasterChef** con il suo menu concettuale dal titolo *Tra cielo e terra*, **Nesli** non solo è un ottimo cuoco, ma anche un assiduo frequentatore di ristoranti.

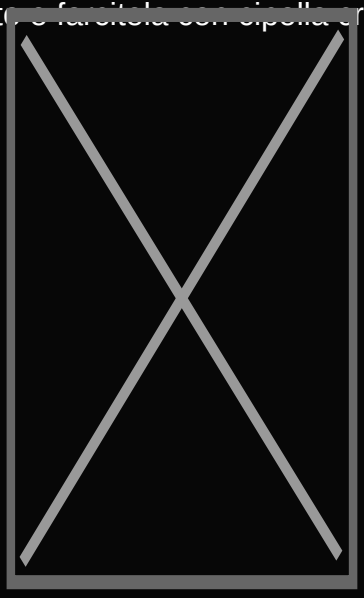


“Mi piacciono sia gli stellati sia le trattorie. Andare al ristorante per me non significa infatti semplicemente “mangiare fuori”, bensì vivere un’esperienza e ampliare la mia cultura in fatto di cibo e territorio”, ci racconta il rapper, all’anagrafe **Francesco Tarducci**, tra i concorrenti dell’ultimo Festival di Sanremo in duetto con **Alice Paba**. In quest’intervista realizzata a ***Casa Sanremo***, l’hospitality del Festival della Canzone Italiana ospitato che nel 2017 ha compiuto 10 anni, Nesli suggerisce un’interessante idea da importare dall’Olanda e svela dove potete incontrarlo.



Nesli, tu viaggi spesso e ami mangiare fuori casa. Ci suggerisci un’idea per rinnovare l’offerta food&beverage?
Aprite un baracchino di Broodje Haring, ovvero di panini all’aringa. Street food tipico olandese, sono sandwich preparati con aringhe marinate per sette giorni in acqua, aceto, cipolle ed erbe aromatiche.

La ricetta dei panini all’aringa?
Prima pulite e sfilettate l’aringa, poi adagiatela nel panino imburrato e farcitela con cipolla cruda e un cetriolino sottaceto. Una delizia!



[caption id="attachment_123717" align="aligncenter" width="182"] *Nesli con il titolare del Good Morning Caffè Astesani*[/caption]

E se ti dico bar?
Ti rispondo che vado sempre al bar sotto casa, ovvero il **Good Morning Caffè Astesani**, in via

Astesani 16 ad Affori. Ormai sono davvero di famiglia (e la foto con il titolare ne è prova)