Lo chef Davide Carannante: semplicità e qualità low cost VIDEO FOTO

chef00-00-26-00immagine002-a02a9159

La ricetta del successo dello **chef Davide Carannante**?
Semplicità, qualità, prezzi contenuti e impiattamento gourmet. Responsabile della cucina del **ristorante Mamma Oliva di via Monti a Milano**, ha le idee chiare su come fidelizzare i clienti (**GUARDA LA VIDEO INTERVISTA**).

Così Davide Carannante propone una cucina mediterranea di pesce e di carne dall'ottimo rapporto qualità prezzo miscelando con sapienza ingredienti poveri a materie prime più prestigiose. Ovviamente scegliendo con cura i fornitori.

[ngg_images source="galleries" container_ids="250" display_type="photocrati-nextgen_basic_imagebrowser" ajax_pagination="0" order_by="sortorder" order_direction="ASC" returns="included" maximum_entity_count="500"]Ecco quindi nel menu di Mamma Oliva, per esempio, lo spaghetto all'isolana, una variante della classica aglio, olio e peperoncino con l'aggiunta di acciughe e pan grattato al prezzemolo, pinoli e pomodorini e i tentacoli di polpo scottati alla griglia su base di purea di zucca, noci e lime. **(GUARDA LA GALLERY A CURA DI NICOLE CAVAZZUTI PER VEDERE I PIATTI IN CARTA)**.