Deus Café, cucina internazionale notturna

10402610-533145176791049-8178974177727998795-n-02fcd631

Un percorso multimediale fra i locali che “sfamano” il popolo della notte. Quali piatti e quali ricette? Ce lo rivelano gli chef by night direttamente dalle loro cucine. Cominciamo dal Deus Café di Milano (via Thaon De Revel 3, 02.83.439230), aperto da una manciata di mesi e già punto di riferimento per molti. In cucina lo chef Domenico Cusa, per tutti Mimmo. 38enne, di Vibo Valentia, ma da anni a Milano, Mimmo predilige cucinare il pesce e i piatti della cucina internazionale come il nasi goreng. Sarà lui che ci aiuterà a impiattare il suo famoso e richiestissimo Club Sandwich con Salsa Deus, piatto forte della notte all’Isola (quartiere di Milano dove è locato il Deus). Titolari di questo locale sono Santiago Follonier e Giulio Baroni. Ecco gli ingredienti della ricetta: 3 fette di pane leggermente tostato, duebianco e una integrale, pollo grigliato, bacon morbido, grana padano, salsa deus, pomodoro, insalata uova sode e chips di guarnizione. Come si fa lo vedrete dal video. Buon appetito.

a cura di Elisabetta Paseggini e Marco De Padova

Info su www.deuscafe.it

[embed width="560"]http://youtu.be/wZUaOVegRq4[/embed]