Il Cibo della Notte, da Le Biciclette al Sanvittore

mood-5-25ec2a19

Prosegue il percorso multimediale fra i locali che possono “sfamare” il popolo della notte. Questa volta partiamo da Le Biciclette, Artbar e Bistrot (via Torti 2, Milano – tel. 02.58104325) che nel corso dei suoi anni di vita è diventato il punto di riferimento per una Milano intelligente e recettiva verso tutto ciò che è vicino all’arte contemporanea, al design, alla ristorazione d’avanguardia e alla musica di qualità.

In cucina lo chef Mario Parrini, 47enne milanese doc che predilige cucinare i primi piatti, in particolare la carbonara. È lui che ci ha seguito, passo passo, nell'esecuzione e nell'impiattamento del burger de milan, il piatto forte della notte in zona corso Genova. Titolare storico del locale è Ugo Fava, da poco affiancato, nella gestione, da Silvia Anfosso e Massimo Muratore.

Ecco gli ingredienti della ricetta: una michetta, un hamburger di luganega, gorgonzola, una foglia di verza sbollentata, cipolla tagliata fine e sbiancata in acqua bollente, crema di rafano. Come si fa, lo vedrete dalle immagini in seguito. Buon appetito.

Il secondo locale dove abbiamo filmato un altro piatto per affamati notturni è il Sanvittore di Gianni Pim (Viale Papiniano 16 , Milano - Tel. 02.43319682), anche questo caposaldo della nightlife milanese. Al piano superiore di una palazzina di fronte alle carceri trova spazio in un open space in stile newyorkese arricchito da elementi di design realizzati su misura e in esclusiva. Alla zona ristorante e alla zona lounge, con tavoli e divani, si aggiunge quella in cui fa bella mostra di sé il tavolo da biliardo, il tutto per un ambiente conviviale e salottiero. Lo chef Egidio per l’occasione non c’era: ci ha seguito nella preparazione dell’hamburger vegano il suo vice, chef Deb, giovanissimo ma in gamba, che si è prestato volentieri nel mostrare la preparazione di questo “medaglione” privo di carne.

Ecco gli ingredienti della ricetta: fagioli, zucchine e carote cotte al vapore e poi miscelate con farina fino a diventare una bella polpetta, che, una volta cotta, viene messa nel classico panino da hamburger, impiattata con guarnizioni di pomodoro, insalata e patatine fritte. Per i dettagli relativi alla preparazione, sarà utilissima la visione della clip.

Info su www.lebiciclette.eu e www.sanvittoremilano.it

a cura di Elisabetta Paseggini e Marco De Padova

[embed width="560"]http://youtu.be/OQv3F5IXM40[/embed]

[embed width="560"]http://youtu.be/6qV57wpetyY[/embed]