Video tutorial: la picanha di Rodrigo Rivarola, chef del Don Juan Milano

tapa-de-cuadril-b690a6bc

Tipica della cucina sudamericana, la **tapa de cuadril** è più nota da noi con il nome brasliano **picanha**. Ed è uno dei piatti più richiesti nel menu del **Don Juan**, noto ristorante argentino di Milano. Nel nuovo, esclusivo video tutorial, lo chef **Rodrigo Rivarola** e il direttore di sala **Paulo Oliveira** mostrano ai lettori di *Mixer Planet* rispettivamente la preparazione di questo piatto imperdibile per tutti gli amanti della carne e il suo abbinamento ideale con la **caipirinha**, il cocktail brasiliano per eccellenza.

Impossibile, al Don Juan, non notare la grande griglia su cui vengono cotte le carni che compongono gran parte del menu e punto di forza di questo locale, grazie all'accurata scelta dei tagli e alle preparazioni che seguono la tradizione sudamericana, senza però perdere d'occhio le tendenze. Non mancano le empanadas (con formaggio, carne o verdura) e affettati iberici. Un'attenzione speciale è stata riservata anche ai **vegetariani**, con l'introduzione di un menu degustazione che comprende anche cereali, verdure e formaggi prodotti nelle sconfinate pampas. Grazie ai consigli del personale è possibile accompagnare al meglio ogni piatto con un vino o una caipirinha, ma anche concludere nella maniera più dolce ogni cena con i "postres" della pasticceri argentina come il **petit gateau de dulce de leche**. Piacevole anche l'ambiente, caldio e accogliente, con arredi e colori ispirati alla Pampa.

Video tutorial: il bife de chorizo di Rodrigo Rivarola del Don Juan