Living Milano, cibo perfetto per i nottambuli

festa-a-milano-living-4f5b896e

di Elisabetta Paseggini e Marco De Padova

Altro locale per la rubrica Il Cibo della Notte pubblicata su NightLife è il Living di Milano, in zona Arco della Pace, anche questo caposaldo della vita notturna milanese, uno dei tanti locali del duo Acampora-Bernardez. Lo chef è peruviano, si chiama Robert Samata, ha 30anni, è in gamba e si presta volentieri a insegnarci a preparare Living Wrap, una super piadina. Chef Samata adora cucinare il salmone in tutti i modi possibili, ma ogni nuova proposta per lui è una sfida da superare. Ingredienti per la piadina Living Wrap: una grande piada, salsa rosa (maionese e ketchup amalgamati), tacchino bollito con verdure fatto a fette sottili, prosciutto di Praga, pomodoro, insalata romana. Per la preparazione anche qui parlerà il video.

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

Info su www.livingmilano.com