

IL GIORNALE

7 dicembre 2018

GLI CHEF STELLATI

Il menù ambrosiano visto da Sadler e Simonato

In occasione di Sant' Ambrogio, gli chef Claudio Sadler e Gaetano Simonato danno una loro rivisitazione di due specialità nate sotto la Madonnina: il risotto e l'ossobuco, preparati con una salsa di verdure e la celebre cassoela. I due chef stellati hanno voluto celebrare la tradizione meneghina con una loro interpretazione dei due piatti simbolo della propria città: si tratta del risotto giallo, intitolato " Risotto giallo alla milanese da passeggio con ragù di ossobuco" firmato da 1 stella Michelin Claudio Sadler, e la cassoela «vista da me» di Gaetano Simonato 1 stella Michelin "Tano passami l'olio". Sono tra le specialità più amate a Milano, come emerge da uno studio promosso dal **Polli** Cooking Lab, osservatorio sulle tendenze alimentari.

