



lunedì 31 marzo 2014

COD E QUINOA, MIMMO SUPERSTAR A MILANO





Mimmo Di Vivo e la chef Paola Spagnuolo hanno più di una ragione per accontentare i milanesi a tavola. E sorridere del loro show cooking in uno dei ristoranti più trendy e accoglienti della città a due passi da corso Venezia. Il cod del mare del Nord, servito con crema di piselli, appoggiato sulla frisellina campana, spinacini scottati e olive con la viola a decorare, è un boccone da re dove la cottura è perfetta e armonica ai comprimari del piatto. Davvero una sorpresa piacevole per me che sono goloso di fisch&chips e faccio chilometri per raggiungere Newport, in Galles, dove conosco un delizioso approdo sulla scogliera. Ma non è tutto, Paola, la chef, ostenta sicurezza e semplicità anche nel carpaccio di tonno siciliano, carciofi crudi, sesamo nero, ravanelli, spinacini e salsa di pomodoro secco, prima di sorprendere con la quinoa, vegetale originario del Sudamerica, preparata con funghi cardoncelli, pane secco, basilico e cialdina di riso nero.



DOVE COME QUANDO

Mimmo Milano

Via Sirtori, 34

Milano

Tel. +39 02202 42006

[www.mimmomilano.it](http://www.mimmomilano.it)

Pubblicato da [Mauro Remondino](#)  a 10:45