

Tavola

LA SEGNALAZIONE



IL POLLO MARINATO DI HARU

MARIELLA TANZARELLA

Ichikawa Haru è il bravo cuoco del ristorante Maru (02.58328501). Haru, che ha una lunga esperienza in locali prestigiosi, ci spiega come preparare un delizioso pollo marinato e fritto. Tagliare a cubetti 300 g di pollo disossato, metterlo a marinare per una notte in 400 ml di salsa di soia leggera con 35 ml di sake,

GUSTI

1 pezzetto di zenzero grattugiato, 1 cucchiaino di zucchero e 1 di salsa di ostriche. Mescolare in un contenitore 1 uovo, farina e origano fino ad ottenere un impasto omogeneo, aggiungere i cubetti di pollo e amalgamarli bene. Friggere in olio vegetale per 5 minuti finché il pollo sarà dorato, servire con una fetta di limone e una salsa ottenuta mescolando bene 100 ml di salsa di soia leggera, 25 ml di aceto di riso, 10 g di zucchero, 1 cucchiaino di olio di sesamo.



OFFICINA DEL MARE

“Zio Pesce” la semplicità a buon prezzo

Un altro “anello” della catena Seven: dopo il gradevole locale di corso Colombo e quello molto grande ma meno accogliente in zona viale Monza (di fianco a Zelig), è nato Zio Pesce, nome buffo ma che non ammette equivoci. Lo Zio si rivolge a chi ama tutto ciò che arriva dalle acque salate ma non ama i conti salati. E infatti, a poche settimane dall'apertura era già diventato il riferimento di allegre comitive che, in un ambiente dai colori caldi e dall'aria informale (finalmente un po' di semplicità!), si abbandonavano a una lunga

serie di assaggi. Perché qui vale la pena puntare sugli antipasti misti, che sono tanti, dai pesciolini alle conchiglie di vario tipo secondo la stagione, e poi prendere un piatto solo, dato che le porzioni sono davvero abbondanti. Questo permette di ridurre i costi, che comunque non sono mai eccessivi. Pochi vini, a prezzi moderati. Zio Pesce - L'officina del mare, via Cicco Simonetta 8, 02.58109145, chiuso domenica, aperto solo la sera (fino alle 24), prezzo medio 30 euro. (Mariella Tanzarella)