

«confronta si riconosce. «bon da» vuol dire innanzitutto costruita sui gusti dei clienti e facile da riconoscere: non c'è mai bisogno di chiedere che cosa sia e come sia fatto un

SPESA DOC



SAPORI DI FRANCIA

Gli italiani non hanno un buon rapporto con la cucina francese, per tanti motivi, ma con i prodotti francesi il rapporto è ottimo. Il Comptoir de France propone qualcosa come 1200 diversi prodotti francesi. Dominano i vini, naturalmente (sono oltre 500), poi i formaggi, il foie gras e il resto. Fra i tanti prodotti, due preparazioni ultra-tipiche in scatola, fatte da piccoli produttori, facili da conservare, pronte all'uso e ovviamente ghiotte: il cassoulet (un ragoût di oca e fagioli tipico del sud ovest), che costa 16,80 euro per 590 grammi, e la bouillabaisse, la famosa zuppa di pesce della costa mediterranea, che costa 17,70 euro per 750 grammi.

■ **COMPTOIR DE FRANCE**, VIALE CALDARA ANG. PORTA ROMANA 131 ☎ 02.89.82.93.05. CHIUSO DOMENICA E LUNEDÌ MATTINA

non troppo, relativamente facile da preparare in cucina. La cucina di L'Altro sul Naviglio-Osteria Porta Cicca è un esempio di solidità. Merito dei patron, reduci da esperienze in terra di Francia, che hanno capito che era la proposta giusta da fare in un locale sui Navigli, dove il successo dei tanti ristoranti tende a rendere uguali le proposte culinarie. Qui la proposta è più alta, diversa ma comunque non «aliena»: in lista troverete per esempio tortelli di zucca con sauté di vongole, vellutata di ceci e gamberi, triglie in crosta di arancia con maionese al miele, guanciale di vitello con cacao e crema di sedano. Il locale è bello e spazioso, è facile sentirsi a proprio agio e il servizio è garbato.



Bocconcini di coniglio con puré di patate viola

Ammorbidite il pane con poco latte, scolatelo e strizzatelo; tritate la carne. Emulsionate il tutto aggiungendo le uova, due terzi del Parmigiano, sale e pepe e formate dei bocconcini. Aggiungete le stecche di lemon grass e cuoceteli in forno a 150° per 20 minuti.

Intanto avrete cotto le patate in acqua salata per 40 minuti. Scolatele, pelatele, schiacciatele e fate un puré unendo poco latte, il resto del Parmigiano, una noce di burro, sale e noce moscata.

Disponete i bocconcini sul puré e servite.

PER 4 PERSONE:
LOMBO DI CONIGLIO G 100, DUE UOVA, PANE SECCO G 80, LATTE DI CAPRA, PARMIGIANO REGGIANO VACCHE ROSSE G 30, PATATE LILLA G 150, 4 STECCHETTI DI LEMON GRASS, UN QUARTO DI SPICCHIO D'AGLIO TRITATO, BURRO, NOCE MOSCATA, SALE MALDON E PEPE



MARE IMBATTIBILE

Un locale tutto vocato al pesce, che viene proposto a prezzi più che contenuti: nessuno all'ombra della Madonnina offre i doni del mare a prezzi così bassi, alla loro (buona) qualità e a dosi più che generose. L'ambiente è grande e molto allegro.

■ **ZIO PESCE**, VIA CICCIO SIMONETTA 8 ☎ 02.58.10.91.45. APERTO A CENA DA LUNEDÌ A SABATO, DOMENICA ANCHE A PRANZO. PREZZO MEDIO SENZA BEVANDE 30 EURO



IL VENETO RUSPANTE

Una trattoria veneta ghiotta e molto ruspante dove lavorano solo in due, lui in sala e lei in cucina. Piatti sempiterni e amati da tutti, eseguiti con mano ferma e sicura e con grande capacità di selezionare le materie prime. Simpatico, molto piacevole.

■ **LA VENETA**, VIA GIUSTI 14 ☎ 02.34.28.81. CHIUSO IL LUNEDÌ. PREZZO MEDIO SENZA BEVANDE 30 EURO

SCOPRI LA
CONVENIENZA
DEI NOSTRI
LISTINI!

PROMOZIONE
FLASMON
Omog. frutta
0,99 €

Farmacia Ambrosiana
Servizio e risparmio
V.le Regina Giovanna 42 Milano
Consegne a domicilio
Tel. 02 201698 - Fax 02 20408462
info@farmaciaambrosiana.it
www.farmaciaambrosiana.it

**AMPI LOCALI RINNOVATI
VENITE A TROVARCI**

Giusto
SENZA GLUTINE

Giusto Special Store

omeopatia - fitoterapia - erboristeria - ortopedia - sanitaria