

## IL RISTORANTE

### SALE GROSSO

VIA IPPOLITO NIEVO 33

02.34.12.90

**Tipo di ristorante:** di pesce

**Chiusura:** sabato a pranzo e domenica

**La cucina** chiude alle 23, ven. e sab. alle 22.30

**Coperti:** 80

**I prezzi:** spenderete sui 50 euro, bevande escluse

**Coperto e servizio:** inclusi

**Carte di credito:** tutte

**Accesso disabili:** no

8 Voto cucina

8 Voto ambiente

7 Voto cantina



DOMINA IL BIANCO IL «SALE GROSSO»

## Un peschereccio carico di...

In via Ippolito Nievo, dove c'era lo Spice thailandese, ha aperto un nuovo, importante locale tutto dedicato al pesce. Si chiama Sale Grosso. L'ambiente è elegante, moderno, sottotono, tutto virato sul bianco, ed è in arrivo anche un giardino. La proposta

di pesce è quella che potremmo definire «milanese moderna», ovvero con una grande attenzione al pesce crudo e alle cotture rapide e poco intrusive.

Quindi potrete trovare una super-selezione di crudi con olio extravergine e sale rosa, tartare varie e gusci crudi ma anche una vasta scelta di pesci cotti, a piacere, alla griglia, al forno, con sale grosso o all'acquapazza. E poi sauté di cozze e vongole, paccheri con pesce spada e melanzane, chitarrina all'astice, risotto ai frutti di mare, scottata di tonno alla senape e gran fritto di pesce. Tutti eseguiti con una scelta di pesci veramente al top per Milano e con una mano delicata e mai intrusiva. Per i carnivori che accompagnano i pescivori ci sono poche fiorentine, filetti e tagliate.

### LA RICETTA dello chef



#### INGREDIENTI

##### PER 4 PERSONE:

UN POLIPO DA KG 2,  
UNA BURRATA (O  
STRACCIATELLA FIOR DI  
LATTE), OLIVE  
TAGGIASCHE,  
POMODORINI PACHINO,  
BASILICO FRESCO,  
BRODO VEGETALE,  
OLIO EXTRA VERGINE  
D'OLIVA, SALE,  
PEPE NERO  
AL MULINELLO

### Polipo croccante con burrata e olive taggiasche

Cuocete il polipo nel brodo per 30 minuti, scolatelo e lasciatelo raffreddare, poi passatelo in frigorifero per 2 ore. Tagliate a pezzi lunghi i tentacoli.

Scaldare una padella antiaderente aggiungendo poco olio e fate saltare il polipo a pezzi finché risulterà croccante e colorato. Impiattate mettendo sotto ogni 2/3 pezzi di polipo un cucchiaino di burrata o stracciatella.

Salate, pepate e servite con abbondanti foglioline di basilico, olive taggiasche, olio e pomodorini interi passati velocemente in abbondante olio caldo e canditi.