

il ristorante

ANADIMA
Via Pavia 10
Tel. 02.83.21.981

Tipo di ristorante
eclettico
Chiusura settimanale
sabato a pranzo e lunedì sera
La cucina chiude
all'1.30
Coperti
60
I prezzi
Spenderete sui 30 euro,
bevande escluse
Coperto e servizio
compresi nei prezzi
Carte di credito
tutte
Spazio per fumatori
no
Accesso disabili
no

Cucina ***
Ambiente ***
Cantina **



FOTO MARCO GIBERTI

Fra l'India e casa nostra

■ Allan Bay

Quando si apre un locale in una zona «alla moda» come i Navigli, dove le licenze costano un patrimonio, la tendenza dominante è quella di proporre un menu italiano, semplice, un po' conservativo, facile da comprendere da parte di tutti. Ed è giusto che sia così: sperimentare, qualunque cosa voglia dire, non è mai facile, e quindi è più logico farlo dove gli investimenti iniziali sono stati più contenuti. Come sempre ci sono le eccezioni. Una di queste è l'Anadima,

Un ristorante creativo che abbina ingredienti asiatici ed italiani. Eclettico anche l'ambiente, colorato e allegro

un locale in via Pavia. Lo hanno aperto Raffaella Campo, violinista, e suo marito Stefano Todeschini, trattore. In primo luogo lo hanno voluto caldo e accogliente: è suddiviso su due piani, con tante salette, moderno, sfrenatamente eclettico, colorato, composito, sembra che non ci siano due pezzi uguali. Mette tutti a proprio agio e riesce a dare tanta allegria.

Per quanto riguarda il progetto di cucina, lo hanno voluto figlio di contaminazioni delle più svariate tecniche, ingredienti e procedure di tanti Paesi, con una particolare attenzione all'Asia Orientale, che ormai è diventata la musa ispiratrice dei ristoranti eclettici. Sia chiaro, contaminazione garbata: la più parte degli ingredienti e delle tecniche sono nostrani, ma questa contaminazione ci sono e donano ad ogni piatto un simpatico profumo nuovo.

E quindi troverete, in una lista che cambia spesso, proposte come polenta di ceci affumicata con chutney mango e cacao integrale tostato, gnocchetti di pasta con rucola, olive taggiasche e pomodorini. Fra i piatti forti lo spaziatino di spada alle cinque spezie asiatiche e filetto di manzo alla griglia con salsa tzatziki ma anche un morbido di piovra in salsa di pomodoro al lauro. Tutti ben progettati ed eseguiti più che corretti, e questo dallo chef, Puran Prekash, che non a caso indiano.

Buoni i dolci e adeguata la proposta dei vini. La sera chiudono molto tardi: bravissimi. Prima di cena c'è l'happy hour, la domenica c'è il brunch e a mezzogiorno si può scegliere da un menu ridotto: un abbondante piattone costa 6/8 euro e si mangia veramente in pochi minuti.

Vivimilano
27

lo chef e la sua ricetta

La ricetta di Puran Prekash per i lettori di Vivimilano

Orecchiette con fave, pomodorini e melanzane arrostite

Ingredienti per 4 persone:
orecchiette fresche g 400, fave fresche sbollentate e sbucciate g 150, una melanzana, pomodorini ciliegia maturi g 200, 10 foglie di basilico fresco, due cucchiari di mandorle sgusciate, tagliate a filetto e tostate, uno spicchio d'aglio, peperoncino, olio extravergine d'oliva, sale

Mettete la melanzana su una piastra in forno a 220°. Dopo 20 minuti giratela e proseguite finché la buccia non si sarà ben abbrustolita. Lasciatela intiepidire e con attenzione rimuovete la buccia per ottenere solo la polpa della melanzana; conservatela senza romperla troppo. Cuocete le orecchiette in abbondante acqua salata. Scaldate in una padella un filo di olio con l'aglio mondato e schiacciato e i pomodorini tagliati a metà. Dopo 5 minuti aggiungete le fave e la polpa di melanzana.

Saltate brevemente e aggiungete le orecchiette scolate. Regolate di sale e aggiungete le mandorle tostate.

Servite guarnendo con il basilico tagliato a julienne sottile e una spolverata di peperoncino tritato.