

IL RISTORANTE

BIANCOLATTE

VIA TURATI 30 ☎ 02.62.08.61.77

Tipo di ristorante: cibo veloce di qualità

Chiusura: lunedì e martedì sera

La cucina chiude alle 23

Coperti: 50

I prezzi: sui 25 euro, bevande escluse

Coperto e servizio inclusi

Carte di credito: tutte salvo American Express

Accesso disabili: no

⑦ Voto cucina

⑧ Voto ambiente

⑨ Voto cantina



ANCHE GELATERIA OTTIMI E SANI I GELATI

Il buono della semplicità

Nel mondo della gastronomia, un «concept» vuol dire un ristorante che nasce con un'impostazione atta a essere riprodotta altrove, sia in Italia sia all'estero. Biancolatte è un perfetto esempio di concept. È un bar ristorante basato su po-

chi capisaldi: i gelati (proprio buoni, senza grassi idrogenati e in un ricco ventaglio di gusti), il caffè e il latte (caldo o freddo, variamente aromatizzato) e poi una lista di pochi piatti semplici, ghiotti, facili e veloci da fare e da gustare, basati sull'assemblaggio di buone materie prime più che su cotture complesse. Troverete alcune piadine, insalatone, poche paste, la vellutata del giorno e una manciata di piatti sfiziosi, come bocconcini di pollo alla milanese con patatine o tacchino con misticanza, olive, pomodorini e mandorle.

L'ambiente è curato, tutto virato sul bianco. Il bar-gelateria è aperto dalle 7 di mattina a mezzanotte, il ristorante dalle 11 di mattina alla chiusura.

LA RICETTA dello chef



INGREDIENTI PER 4 PERSONE:
TROFIE G 320,
30-40 FOGLIE DI
BASILICO, PINOLI,
GRANA, PECORINO,
OLIO EXTRAVERGINE
DI OLIVA LEGGERO,
SALE E PEPE

Trofie alla crema di basilico

Tenete in freezer la boccia di un frullatore per almeno un'ora. Pulite le foglie di basilico con un telo inumidito. Tostate leggermente una manciata di pinoli.

Tirate fuori dal freezer la boccia, metteteci senza perdere tempo mezzo decilitro di olio, il basilico, poco sale grosso, 15 grammi di pecorino e altrettanto grana grattugiati e frullate per 10 secondi. Trasferite in una ciotola e completate con i pinoli, altrettanto olio e altri 15 grammi di pecorino e 15 di grana.

Cuocete la pasta in abbondante acqua salata al bollore, scolatela al dente e conditela con la crema emulsionata con mezzo mestolo di acqua di cottura.