

Su questo sito utilizziamo cookie tecnici e, previo tuo consenso, cookie di profilazione, nostri e di terze parti, per proporti pubblicità in linea con le tue preferenze. Se vuoi saperne di più o prestare il consenso solo ad alcuni utilizzi [clicca qui](#). Cliccando in un punto qualsiasi dello schermo, effettuando un'azione di scroll o chiudendo questo banner, invece, presti il consenso all'uso di tutti i cookie **OK**



HOME | ATTUALITÀ | MODA | BEAUTY | LIFESTYLE | CUCINA | VIDEO | SALUTE SENSO



ECOCUCINA

DI LISA CASALI

25 NOVEMBRE 2016

Ecoristoranti: Trattoria Trombetta

Indirizzo: Largo Bellintani 1, Milano. Tra Viale Tunisia e Via Palazzi, in uno dei quartieri più vivi e multietnici di Milano dove in meno di un km quadrato sono concentrati centinaia di ristoranti, molti dei quali con una forte personalità e qualità eccellente. Senza dubbio Trombetta fa parte di questa cerchia di eccellenti e ne arricchisce la rosa con una cucina "quasi" di casa, con piatti che sembrano da trattoria ma che in realtà riflettono grande tecnica, ottime materie prime e la mente visionaria di un grande cuoco, Giancarlo Morelli.



Insieme all'amico Norbert Niederkofler del St. Hubertus di San Cassiano, Giancarlo è ideatore di **Care's - The Ethical Chef Days**, congresso in Alta Badia che raccoglie grandi cuochi da tutto il mondo e addetti ai lavori per confrontarsi sui temi della sostenibilità ambientale ed etica.

In Cucina: Sotto la supervisione di Giancarlo Morelli, Francesco Manzo e Carmelo Lo Brutto.

Chi sono



Sono una scienziata ambientale esperta di cucina sostenibile. Credo sia il momento di voltare pagina e imparare a mangiare e cucinare in un modo nuovo che coniughi le più recenti scoperte scientifiche e un minore consumo di risorse naturali con i maggiori benefici per salute, ambiente e risparmio. Seguitemi qui, sui miei libri, i canali social o nei programmi tv che conduco. Sono Ambassador MSC Pesca Sostenibile, testimonial WWF, speaker a TEDx e FoodWriter dell'anno per Identità Golose. Pronti a mettere in discussione tutto quello che vi hanno sempre detto sul cibo, a cucinare le cose che di solito buttate via e a sfornare i vostri migliori piatti cotti in lavastoviglie?

@LiscaLisca

Cerca nel blog

Cerca



**Gli zombie nel frigorifero:
Biscotti Amuleto**

Attenti a valorizzare al massimo ogni ingrediente con cotture semplici e zero sprechi come insegna la scuola Morelli: "Un cuoco di livello oggi è colui che riesce a sfruttare tutto quello che la natura gli dà, utilizzando tutte le parti di un prodotto". Morelli, di casa al Pomiroeu di Seregno, segue però con costanza la sua Trombetta, nata con il desiderio di offrire nel cuore di Milano una cucina più immediata e di casa ma pur sempre elegante e raffinata, come la definisce lui, una trattoria contemporanea.

Menu: il menu cambia spesso e segue la stagionalità. Il lunedì c'è anche un menu speciale dedicato al Gran Bollito, la domenica invece potete gustarvi un ottimo brunch all'italiana. Qualunque piatto ordinate è difficile sbagliare, provate piatti comfort food come i "Funghi del giorno con polenta croccante", le "Sardinillas de Galicia", la deliziosa "Purea di patate e zafferano, guanciale e tuorlo di selva" e i "Tortelli di ricotta, limone e coulis di pomodoro". Tra i secondi provate la "Pancetta di maialino alla senape, uva glassata e porri novelli" o la "Suprema di faraona con fichi e bietole al peperoncino". Chiudete in dolcezza con classiche golosità come il Tiramisù Trombetta o il Cannolo Siciliano con ricotta di bufala e pistacchi.

***Ecocucina: Sott'aceti veloci***