Michiaki Nitta, lo chef giapponese mago del Donburi sbarca a East Maket Diner

Data: Invalid Date | Autore: Redazione



MILANO, 19 APRILE -Michiaki Nitta, titolare del prestigioso ristorante Shibugen di Miyazaki in Giappone, fa tappa a Milano e sceglie East Maket Diner per proporre il suo celebre Donburi.[MORE]

Il Donburi che letteralmente significa scodella, è un piatto tipico della cucina giapponese, costituito da pesce, carne, verdure o altri ingredienti lasciati bollire insieme e serviti sul riso. Nitta, che si cimenterà anche nella preparazione di altri piatti tipici giapponesi, è tuttavia famoso per la preparazione proprio del Donburi che è composto da brodo dashi, pollo con salsa di soia e mirin o sakè. Quando la cottura è ultimata, si aggiungono uova sbattute; alla cottura del tutto si versa il composto in una grossa ciotola con riso già cotto, caldo. Molte poi sono le varianti di questo piatto semplice ma ricco: il Tamagodon, per esempio, si serve con una salsina dolce, mentre al Tendon si aggiunge tempura, gamberetti e verdure versate sul riso.

East Market Diner, che da poco ha aperto anche il terrazzo sul tetto del locale per l'occasione accetterà anche prenotazioni nella fascia oraria tra le 20 e mezzanotte. Ad accompagnare le degustazioni oltre a bibite, vini e cocktail una vasta selezione di dieci birre tra lager, IPA, Weiss, blanche e molto altro.

East Market Diner che è sempre aperto dal martedì alla domenica dalle 8 alle 24, è il ristorante del celebre mercatino vintage di Lambrate East Market. Aperto nel settembre del

2016 nasce dall'idea degli organizzatori di offrire non solo al pubblico del market, ma, anche al resto della popolazione cittadina uno spazio dove poter bere e mangiare durante tutto il giorno le specialità internazionali frutto della ricerca del team di East Market. Diner, da non confondere con dinner, è il tipico locale statunitense dove in un'atmosfera casual, si possono gustare vari tipi di piatti a tutte le ore della giornata. Oltre alle specialità giapponesi, saranno disponibili tutti i piatti che abitualmente vengono serviti nel locale. Dal pancacke alla bakery Usa, dai burger al "jerk chicken" e molto altro per colazione, brunch, pranzo, merenda e cena.

Giovedì 20 aprile
Dalle 20 a mezzanotte
East Market Diner
Via privata Giovanni Ventura, 16 – Milano
Ingresso libero

Luca Bramanti (ufficio stampa)

Articolo scaricato da www.infooggi.it
https://www.infooggi.it/articolo/michiaki-nitta-lo-chef-giapponese-mago-del-donburi-sbarca-a-east-maket-diner/97453