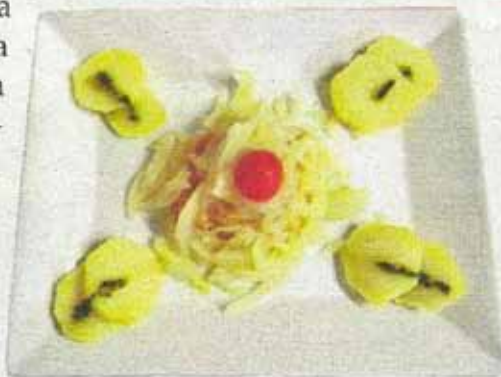


# Il paradiso dei sapori dimenticati

Alessandro Roggero della Taverna Calabiana di Milano offre superbe costate, cassoeula e zuppe

**S**apori decisi, quasi dimenticati. Ma che alla Taverna Calabiana di Milano (via Calabiana 13) hanno trovato una piccola oasi felice. «Cassoeula, cervella frita, bollito misto, fegato con le cipolle: sono tutti piatti che proponiamo regolarmente», racconta il patron della Taverna Alessandro Roggero. «Come pure la pasta e fagioli o la zuppa di ceci, e tutte le paste fatte in casa. Abbiamo scelto una proposta diversa, anche per staccarci dalla monotonia del solito ristorante. Con un occhio al prezzo: da noi con 40 euro mangi tutto». Un altro dei punti di forza della Taverna Calabiana è la carne: «La facciamo nel forno a legna e dicono che la nostra costata sia la migliore di Milano». E oltre a una buona selezione di vini c'è anche un'interessante «carta delle birre», con alcune delle



## MERLUZZO E CIPOLLE

Sopra, Alessandro Roggero della Taverna Calabiana di Milano. A sinistra, il merluzzo con le cipolle, da abbinare a un **Lugana Molceo Otella.**

migliori proposte artigianali in circolazione. «Ci sono birre eccezionali che si accompagnano a ogni piatto, persino alla cassoeula».

**La ricetta.** Roggero ci propone il merluzzo con le cipolle. Mettete a bagno in acqua fredda il merluzzo, salato e tagliato, per tre giorni. Controllate che sia completamente dissalato. Asciugate con un panno, infarinatelo e friggetelo in abbondante olio. A parte fate rosolare le cipolle, salatele, pepatele, innaffiatele di vino bianco e cuocetele coperte per 10 minuti. Unitele al merluzzo, in una teglia. Mettete in forno a 180° la teglia, coperta da un foglio di alluminio, per 30 minuti. Servite con polenta o patate. **Ingredienti** (4 persone): 4 pezzi di merluzzo dissalato da 180/200 gr., farina bianca, 2 grosse cipolle bianche, olio, 1 bicchiere di vino bianco, sale e pepe nero.

