

La cucina di Singapore sbarca a Milano con Pasta B

A due passi dal Duomo di Milano è possibile provare la cucina singaporiana in un locale dall'atmosfera rilassata ma curata specializzato nella pasta che, per quanto riguarda la cucina asiatica, significa principalmente, ma non solo, ravioli e noodles. L'indirizzo è di quelli da portare sempre con sé, per un paua pranzo fuori dall'ordinario, una gustosa alternativa all'aperitivo o un dopo cinema in pieno centro di Milano e a prezzi accessibili (si può cenare con 20 euro): Pasta B via Hoepli 3. La ricetta dell'impasto è un segreto che i signori Han custodiscono da 27 anni e che, di fatto, è diventata porta bandiera dei diversi locali aperti nel mondo: Jing Hua Xiao Chi o, in italiano, Pasta B.

-

Tutto è iniziato nel 1989 quando i signori Han aprirono il Jing Hua Xiao Chi, un locale specializzato nella preparazione di ravioli. Dopo quasi trent'anni di esperienza, la seconda generazione ha svelato al mondo le preziose ricette per realizzare le specialità che, fin ad allora, era possibile assaggiare solo a Singapore e in Giappone. Milano è finora la sola città europea in cui è approdata Jing Hua Xiao Chi, Pasta B, anche se non si escludono nuove aperture nella penisola.

Pasta B grazie alle origini della stessa famiglia Han dove si fondono tradizioni giapponesi, coreane e indonesiane, propone una cucina singaporiana con influenze fusion. Tra le specialità di Pasta B spiccano i ravioli: alla piastra, al vapore e bolliti, interamente fatti a mano arricchiti da diversi e gustosi ripieni comemaiale e gambero (della tradizione di Singapore), pollo, manzo o solo verdure. Il più famoso dei ravioli Jing Hua è il "little juicy steamed meat dumpling", un bocconcino ripieno di carne trita di maiale e una zuppa ricca di sapore, tutto racchiuso in una pasta sottile ma resistente. Da non perder ei ravioli alla piastra, la cottura infatti esalta in modo sorprendente i gustosi ripieni. Assolutamente da provare i noodles, ovvero gli "spaghetti" tipici della tradizione orientale, realizzati homemade, saltati o in brodo, con verdure, pollo o maiale. Potete accompagnarli dal caratteristico katsuobushi ,pesce affumicato ed essiccato a scaglie, dal mentaiko (uova di pesce Pollack marinate con erbe e spezie) o dallo shiso (erba medicinale chiamata anche basilico cinese). I dolci infine sono fatti tutti in casa e proposti con un' accurata selezione di tè asiatici. Servizio veloce e attento. Un consiglio: il personale è davvero preparato sulla misteriosa cucina singaporiana e sulle influenze asiatiche, non abbiate timore di chiedere approfondimenti o di farvi consigliare i diversi accostamenti possibili che possano esaltare il piatto ordinato.

DOVE, COME E A QUANTO

PastaB

Indirizzo: via Hoepli 3

Orari: Apertura dalle 11:30 alle 22:00. Riposo il lunedì a
cena.

Telefono: 02 7200 4298

Prezzo medio: 20-25 euro