

LegnanoNews

Le news di Legnano e dell'Alto Milanese

L'Osteria dei Peccatori presenta “le Cotolette”, l'orecchia di elefante come non l'hai mai vista

Redazione · Monday, September 26th, 2022

Ha aperto in Corso Magenta a **Legnano** la **Cotoletteria** de “**L'Osteria dei Peccatori**”. Si tratta del secondo locale inaugurato da **Marco Colombo** insieme alla moglie **Valeria Alcaini** per valorizzare la cucina tradizionale lombarda e dell'Alto Milanese: la prima osteria è stata aperta 15 anni fa a Gallarate.

A Legnano l'archeo-chef – così si definisce Marco Colombo, per la sua ricerca della tradizione culinaria abbinata alla modernità, ha portato un progetto a cui stava lavorando da già da tempo, dedicato quasi **interamente alla regina della cucina meneghina: l'orecchia di elefante**.

Assoluta protagonista del menu, **proposta in 13 varianti golose, partendo dalla “Lussuria” con crema di zola e crudo, passando poi per la “Gola” con scamorza e bacon, o l'imperdibile “Superbia” con porcini e fontina DOP, più alcune specialità gourmet**, la cotoletta servita è rigorosamente di carne di provenienza nazionale, strizzando l'occhio alla ricetta austriaca della **Wiener Schnitzel**.



La base è sempre la stessa. **A cambiare sono gli ingredienti che “vestono” la gustosa carne impanata**, sempre freschi e proposti in base alla stagionalità. Nel mese di **ottobre, ad esempio**, il locale proporrà il **“PECCATOVERFEST”** dove la cotoletta sarà servita in versione autunnale, con **zucca e speck**: a tutti i clienti sarà offerto il primo boccale di birra.

Si parte dall'**AperiCotoletta**, con un bicchiere di bollicine, uno spritz o una sangria, accompagnato da assaggi di cotoletta, per passare poi alla cena vera e propria con la possibilità di **scegliere anche i risotti della tradizione**, altro cavallo di battaglia del ristorante, Carnaroli 100% servito con l'ossobuco di vitello, con i fegatini di pollo o con i funghi porcini. Per chi invece vuole provare tutte le varianti di cotoletta in menù c'è l'unico e originale **Girocotoletta**: gli assaggi di orecchia di elefante vengono serviti a “giro” e sempre caldi, con la formula all you can eat



All'Osteria vengono **proposti anche altri piatti della tradizione regionale**, cucinati “a ritmo lento”, poiché richiedono tempo e cura nella preparazione: tra gli antipasti si può scegliere, oltre allo gnocco fritto, la cervella di vitello alla milanese, una ricetta di una volta, come la faceva la nonna Giovanna, che non si trova più sulle nostre tavole. Un piatto che non è pensato solo per

soddisfare il palato ma anche per «**custodire la memoria attraverso i sensi** – spiega Marco Colombo, “regista” di tutti i menù -. Molte volte i clienti ci dicono che grazie a noi ricordano le loro nonne: riuscire a suscitare queste emozioni nel cliente è un’enorme soddisfazione per il nostro lavoro».

Il nuovo ristorante, **aperto anche a pranzo con un menu dedicato**, è stato inaugurato nel mese di luglio in centro a Legnano. Una nuova sfida imprenditoriale che sicuramente piacerà ai legnanesi.

Per consultare il menù e per maggiori informazioni è possibile consultare [il sito dell’Osteria dei Peccatori](#)

Qui la pagina [facebook](#) e [instagram](#)

L’Osteria dei Peccatori si trova a Legnano, in **Corso Magenta, 128**

Tel: 388-1246557

This entry was posted on Monday, September 26th, 2022 at 1:29 am and is filed under [Legnano](#), [Varesotto](#)

You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. Both comments and pings are currently closed.