



PEPPECANZ

Home > Food > Burger E Steak House > Panini Col Panettone? Da Panattonin Si Può

BURGER E STEAK HOUSE

FOOD

RISTORANTI

PANINI COL PANETTONE? DA PANATTONIN SI PUÒ



PEPPE CANZ · 20 DICEMBRE 2021 · 0



Si avete letto bene, a **Milano** ha aperto **Panattonin**, una **gastronomia Milanese** che fa panini col **panettone**. Come? Ve lo spiego meglio. L'idea è venuta a **Roberto**, il proprietario, che prendendo spunto da un'antica ricetta dell'800 ha realizzato il "**Panattonin**", ovvero un panino realizzato con l'impasto del panettone senza uvetta e canditi con l'aggiunta di zucca e miele. Il risultato? Un "**bun**" morbidissimo, soffice e gustoso che può essere abbinato sia a farciture **salate** che **dolci**.



Le farciture del "**Panattonin**" prevedono il meglio della **gastronomia Milanese** come la famosa **cotoletta "ad orecchio d'elefante"**, i **mondeghili**, il cotechino, l'osso buco, il riso al salto e tanti altri. Questi grandi classici oltre a provarli in un "**Panattonin**" potete tranquillamente gustarli al piatto insieme ad altre sfiziose interessanti come ad esempio la polenta fritta e il vitello tonnato.



Siamo davanti quindi ad uno **street food milanese** rivisitato in chiave **gourmet**, frutto di un'idea folle ma allo stesso tempo geniale e mai vista prima. Il locale si trova in **via Morgantini**, a due passi dallo **stadio San Siro** ed è diventato un vero e proprio punto di riferimento del quartiere grazie alla sua semplicità e genuinità. Se siete amanti del **panettone**, ma anche se non lo siete, non potete farvi scappare questa sua versione **storica e rivisitata** da Roberto.