

Sultan è tutto il gusto della cucina libanese nel cuore di Varese

Pubblicato: Mercoledì 21 Dicembre 2022



La cucina libanese a Varese ha un solo nome: Sultan. Si chiama così il locale street food di piazzetta San Lorenzo che ha portato in pieno centro città un laboratorio culinario dal profumo mediorientale, dove Ali abbina sapientemente ingredienti freschi e di alta qualità per creare piatti tipici libanesi a costi super accessibili.

Un'iniziativa giovane, veloce e saporita che ha conquistato i varesini proprio grazie alla grande esperienza di Ali, maturata nei più prestigiosi hotel del lago di Como, che ha deciso di proporre in proprio la sua cucina tradizionale al top della qualità: ogni piatto proposto viene preparato artigianalmente con prodotti freschi e italiani, per esprimere al meglio della cucina libanese, che è un perfetto connubio tra i sapori orientali e quelli occidentali e ha molte ricette adatte a vegani, vegetariani ma anche agli amanti della carne.

Ogni mese il menu si rinnova spaziando dall'hummus al tartufo alla guancia di manzo, attorno a una piccola parte fissa a base di Falafel (delicatissime) e Shawarma, elementi irrinunciabili per tutti gli appassionati della cucina libanese. La particolarità di questo periodo è la tecnica moderna della cottura a bassa temperatura «estremamente salutare – spiega Ali – perché prevede lavorazioni sempre sotto i 100 gradi, con cotture più prolungate che permettono però di conservare al meglio le qualità degli alimenti sotto il profilo vitaminico e dei sali minerali esaltandone allo stesso tempo i sapori che si mantengono più forti».

SULTAN AL GLOCAL BUFFET

Sultan ha partecipato anche all'ultima edizione del **Glocal Buffet promossa da VareseNews all'interno del Festival del giornalismo digitale**, proponendo hommos e falafel, Hommos alla barbabietola e polpettina di manzo speziata.



LE PROPOSTE DI SULTAN PER NATALE

Particolarmente gradita in questo periodo è la guancia di manzo, la “ricetta di dicembre” più gradita, che è servita in due versioni: un vero e proprio piatto che comprende riso basmati dell'Himalaya e la guancia stufata con carote e piselli oppure nella versione più veloce, avvolta nel wrap, il tipico pane arabo simile a una piadina, con una speciale mostarda di carote e piselli.

Per chi cerca invece un regalo originale, Sultan ha delle nuove proposte davvero gustose: barattoli di prodotti preparati da loro, pronti da portare a casa o regalare. Si possono acquistare dai Lefet (le rape sottaceto) alla Melassa di Melograno passando per due dolci libanesi, il Barma e i Maamul, anche abbinabili insieme per un originale cesto per le feste. Sultan resterà aperto durante tutte le vacanze di Natale, tranne i giorni di Natale e Santo Stefano (25 e 26 dicembre) e l'ultimo e il primo dell'anno (31 dicembre e 1 gennaio).

TUTTE LE INFORMAZIONI SU SULTAN

Sultan è in piazzetta San Lorenzo 4, a Varese.

Il numero di telefono è: 0332 973069

L'email è: sultantakeandgo@gmail.com

Il sito internet è: <https://www.sultanrestaurant.it/>

Il profilo facebook è: <https://www.facebook.com/sultantakeandgo>

Redazione VareseNews

redazione@varesenews.it

