

23 OCTUBRE – HOLA

<https://www.hola.com/cocina/noticiaslibros/galeria/20201023177775/mejores-restaurantes-italianos/9>

NEWSLETTER SUSCRÍBETE

SÍGUENOS

iH! COCINA

RECETAS

NOTICIAS

TÉCNICAS

PRIMEROS

SEGUNDOS

POSTRES





ÖVEN MOZZARELLA EN MADRID

Un antiguo teatro de Gran Vía. Con esta filosofía estética, abrió hace apenas unos meses el nuevo local de **Öven Mozzarella** en Madrid. Una apuesta que apuesta por una cocina italiana trabajada con mimo y elaborada con ingredientes 100 % naturales y frescos. De ahí que, además de sus platos de pasta y pizza, uno de los puntos fuertes de su carta son las **propuestas originales con las que reinventan la clásica presentación de las burratas**. Todas las recetas son supervisadas por su chef Fabio Morisi y sus pizzas tienen diferentes tipos de masa -nuestra recomendación, sin duda, es que pruebes la que elaboran con harina de espelta-. Sus postres, por cierto, son un auténtico pecado que debes permitirte.

¿Por qué decimos que vayas a comer pasta? Porque tienes que probar dos de sus propuestas, sus *Papardelle de trufa y setas con huevo poché* (con boletus y perlas de trufa, además de un huevo poché cocinado a baja temperatura y crema tartufata) y sus *Spaguetti a la carbonara originale*, con auténtica pancetta italiana, yema de huevo y queso parmesano.

Dónde: tiene varios locales en la capital, pero nosotros te recomendamos que bajes a la planta baja de Gran Vía 55, el último gran espacio gastronómico del Grupo Con Fuego, en la C/ Gran Vía, 55.