

**WEEK
W E
END**

A CASA DELLO CHEF

La ricetta per i lettori di Enzo Michele Esposito

Paccheri con pesce spada e pomodorini al profumo di basilico

INGREDIENTI

dosi per 4 persone

- 300 gr. di pasta Paccheri
- 600 gr. di pomodorino ciliegino
- 500 gr. di pesce spada
- vino per sfumare
- 2 spicchi d'aglio
- olio
- sale
- pepe
- basilico

Soffriggete in una padella larga 2 spicchi d'aglio (tagliato a pezzi) con poco olio ed eliminatelo quando comincia a dorarsi. Aggiungete il pesce spada tagliato a tocchetti e sfumate con il vino bianco appena notate che comincia a cuocersi.

Dopo un paio di minuti aggiungete i pomodorini tagliati a metà, salate, pepate a vostro piacimento e copri-

te la padella, lasciando cuocere per circa 15/20 minuti a fuoco medio. Quando i pomodorini saranno ben appassiti ed avranno rilasciato tutto il loro succo, aggiungete qualche fogliolina di basilico che darà al piatto un profumo fantastico!

Scolate la pasta e buttatela nella padella della salsa, mantecate ed impiattate.

L'ABBINAMENTO CIBO-VINO

Vi propongo l'Efeso Val di Neto, un vino bianco di origine calabrese che ben si sposa con questi ingredienti.



Enzo Michele Esposito è un cuoco nato a Milano. Fin da piccolo avverte una forte passione per la cucina e nella quotidianità, fra i profumi di casa, si diverte con i suoi primi maestri, i nonni, ad imparare i trucchi dei fornelli. Ha frequentato tramite l'Associazione Cuochi di Milano e Provincia corsi di aggiornamento per aumentare e migliorare la propria cultura in tema di alimenti e professionalità nel settore ristorativo. Attualmente è membro dell'Associazione Cuochi Milano e Provincia come insegnante di cucina per amatori e chef consulente per la ristorazione.

