

**WEEK
W E
END**

A CASA DELLO CHEF

La ricetta per i lettori di Enzo Michele Esposito

Biscotti di pastafrolla

INGREDIENTI

- 250 gr. di burro
- 350 gr. di farina
- 4 uova
- lievito
- 1 limone
- 150 gr. di zucchero a velo
- vaniglia

Per preparare i biscotti di pastafrolla mescolare bene in una ciotola la farina, lo zucchero, il burro tagliato a pezzettini piccoli, i tuorli d'uovo, il lievito, la vaniglia e la scorza del limone, che se preferite si può sostituire con l'arancia. Amalgamare bene fino ad ottenere un impasto morbido e flessibile e stenderlo su un piano in-

farinato. Aiutandosi con delle formine, creare i biscotti di pastafrolla e spennellarli con l'albume delle uova rimasto.

Informare a 180 gradi per circa 15 minuti in base alla dimensione dei biscotti. Lasciar raffreddare e servire i biscotti con una spolverata di zucchero a velo.



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.

