

WEEK
WE
END

A CASA DELLO CHEF

La ricetta per i lettori di Enzo Michele Esposito

Cestini di parmigiano

Vi propongo due procedimenti per realizzare cestini di parmigiano che potrete riempire con ripieni vari.

Per prima cosa bisogna realizzare i cestini di parmigiano: assicurati di averne comprato uno di qualità buona, perché molti parmigiani di sottomarche hanno uno sgradevole retrogusto di buccia, e conferirebbero un gusto cattivo alle tue sfiziose ciotoline. Una volta che ti sei assicurato di questo, se sei di fretta preparale al microonde, però bisogna dire che facendole al microonde perdono un po' in quanto a croccantezza, ma sono pur sempre buone. Se invece hai tempo usa una padella antiaderente.

Come si preparano al microonde: prendi un piatto piano, poggiaci sopra della carta-forno, dopodiché stendi il parmigiano e, aiutandoti con un cucchiaino, stendilo uniformemente, non lasciando buchi, e cercando di farlo tutto della stessa altezza, per non farlo bruciare. Mettilo poi al microonde per pochissimo tempo. Il tempo non è quantificabile, dipende dalla grandezza del piatto e dalla quantità di parmigiano, quindi stai davanti al microonde e controlla: quando vedi sfrigolare e ingiallire il parmigiano, togliilo dal mi-

croonde e lascia raffreddare poggiando la sfoglia su una tazza o un bicchiere capovolto.

Come prepararli in padella: prendi una padella antiaderente, metti un leggero filo d'olio e cospargi la padella di parmigiano, anche qui aiutandoti con il cucchiaino, in modo da renderlo uniforme. Non farlo troppo sottile altrimenti si spezza o si brucia, ma nemmeno troppo spesso, perché rimarrebbe gommoso. Una volta che il parmigiano diventa molle, ingiallito e sfrigola, spegni il fornello, e con molta cautela solleva la sfoglia di parmigiano e lasciala raffreddare come spiegato in precedenza (ovvero su una tazzina o un bicchiere).



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.

