

**WEEK
W E
END**

A CASA DELLO CHEF

La ricetta per i lettori di Enzo Michele Esposito

Spaghetti ai moscardini e pomodorini

- INGREDIENTI**
per due persone
- 180 gr di spaghetti o linguine
 - 400 gr di moscardini puliti
 - una manciata di pomodorini
 - olio extra vergine di oliva
 - aglio
 - prezzemolo
 - sale
 - pepe
 - peperoncino

I moscardini sono molluschi simili ai polpi, molto diffusi nel Mediterraneo. Il loro impiego tradizionale in cucina è come ingrediente per paste o risotti a base di pesce. Si prestano, comunque, ad ogni tipo di cottura, inclusa la frittura, avendo l'accortezza di cuocerli per breve tempo per evitare che induriscano. I moscardini sono anche degli ottimi ingredienti per insalate di mare e possono essere preparati in diversi modi come antipasto. Una preparazione classica è quella dei moscardini affogati nel sugo di pomodoro.

Preparazione

In una capiente padella versare olio extra vergine di oliva, un generoso spicchio d'aglio intero, un po' di peperoncino, far rosolare per qualche minuto e aggiungere i pomodorini tagliati a metà, amalgamare il tutto e unire i moscardini. Lasciar andare il tutto a fuoco medio per circa 15 minuti, aggiungere del prezzemolo spezzettato grossolanamente e intanto cuocere gli spaghetti al dente, scolarli a mantecarli in padella con il sughetto.



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.

L'ABBINAMENTO CIBO-VINO

Questo piatto si abina con *Vino Bianco Fermo*, leggero. Si accompagna bene anche con un *vino Secco*.

Cinque Terre La denominazione coinvolge una delle zone più belle d'Italia, le Cinqueterre appunto, dove

la bellezza della natura accoglie il *Vermentino* e il *Bosco*, due autoctoni che qui riescono a fornire uno dei loro vini migliori. Il *Bosco* è il vitigno principale, ed utilizzato praticamente solo qui, mentre il *Vermentino* lo affianca migliorandone di molto il gusto. Il vino viene prodotto anche in versione

Passito, nella famosa sottozona *Sciacchetrà*, e raggiunge livelli qualitativi sublimi.

L'acquisto di una di queste bottiglie è una garanzia per qualsiasi cena impegnativa che si voglia organizzare, a base di pesce, crostacei e molluschi, per finire con i dolci tipici liguri.

