

**WEEK
W E
END**

A CASA DELLO CHEF

La ricetta per i lettori di Enzo Michele Esposito

Ratatouille

INGREDIENTI

- 800 gr. di pomodori
- 6 cucchiaini di olio extravergine d'oliva
- 1 peperone verde
- 1 peperone rosso
- 1 peperone giallo
- 2 melanzane
- 2 cipolle
- 3 zucchine
- 2 spicchi di aglio
- 1 foglia di alloro
- 1 rametto di timo
- sale e pepe q.b.

La ratatouille è un piatto francese a base di verdure stufate, originario di Nizza. I principali ingredienti di questo piatto sono pomodori, zucchine, melanzane e peperoni. L'origine del piatto è chiaramente povera e la ratatouille veniva in passato preparata in estate con le verdure fresche di stagione. La versione nizzarda originale prevedeva solo l'utilizzo delle zucchine.

Il piatto è stato reso famoso anche dalla Disney

nel film d'animazione omonimo del 2007. Il topo Remi, protagonista della favola, lo prepara all'esigente critico gastronomico Ego, che se ne innamora perché legato ai ricordi della sua infanzia! Per Ego, infatti, la ratatouille è un piatto molto semplice, ma è proprio dalla preparazione di un piatto così che si vede la differenza tra un cuoco eccelso e uno mediocre.

Lavate e mondate le verdure, tagliate i peperoni a metà, privateli dei filamenti e dei semi interni poi tagliateli a lamelle non troppo sottili.

Spuntate le zucchine, tagliatele a rondelle non troppo sottili, riducete a cubetti le melanzane e a spicchi i pomodori. Fate un trito finissimo di aglio e tagliate a rondelle sottili le cipolle.

Cuocete le verdure in 2 padelle capienti mettendo nella prima 3 cucchiaini di olio, la cipolla e i peperoni cuocendo a fuoco dolce per 5 minuti, aggiungete i pomodori, timo, sale e pepe e continuate la cottura per 10 minuti. Nel frattempo in un'altra padella mettete il resto dell'olio, l'aglio, l'alloro e le melanzane e cuocete per 10 minuti, aggiungete le zucchine, sale e pepe e continuate la cottura per 10 minuti o fin quando le verdure risulteranno morbide ma non spappolate.

Riunite in un'unica ampia casseruola tutte le verdure, mescolate delicatamente con un cucchiaino di legno e portate a cottura le verdure a fuoco molto basso. Servite la vostra ratatouille calda o fredda accompagnandola con fette di pane abbrustolito, cous cous o riso Pilaf.



L'ABBINAMENTO CIBO-VINO

Per la ratatouille propongo l'abbinamento con il Gewurztraminer dell'Alto Adige. Questo vino dal profumo intenso e molto aromatico

viene prodotto da un vitigno a buccia rosata, il grappolo si presenta piccolo, compatto e tarchiato, l'acino è caratterizzato da una buccia piuttosto spessa la cui polpa è rosata e contraddistinta

da un sapore aromatico tipico. Tale vitigno, particolarmente esigente, è mediamente produttivo, predilige i terreni marno-calcarei, argillo-sabbiosi e granitici e delle esposizioni riparate.



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.

