

**WEEK  
W E  
END**

## A CASA DELLO CHEF

*La ricetta per i lettori* di Enzo Michele Esposito

### Tortino di baccalà e patate

#### INGREDIENTI

- 300 gr. di baccalà bagnato
- 2 patate
- albume montato di 3 uova
- prezzemolo
- sale
- pepe
- burro per ungere gli stampini
- olio

Lessate il baccalà e a parte lessate le patate con la buccia. Quando il baccalà sarà cotto frullatelo nel mixer con un po' d'olio e il prezzemolo. Schiacciate le patate e aggiungetele al baccalà frullato, aggiungete l'albume montato a neve, regolate di sale e pepe.

Imburrate gli stampini, riempieteli di crema di baccalà e metteteli in una teglia con 2 dita d'acqua. Cuocete in forno statico alla temperatura di 190 gradi per 20 minuti.



#### L'ABBINAMENTO CIBO-VINO

Per questo piatto l'abbinamento ideale è un vino bianco, floreale, di medio corpo a cui non deve mancare sapidità e vivacità aromatica. Possiamo scegliere un Soave, un Frascati

Superiore, un Colli di Luni Vermentino, ma è perfetto anche un Pigato con tutti i suoi profumi di erbe aromatiche. Da provare pure un Lambrusco di Sorbara.



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.

