WEEK WE END

A CASA DELLO CHEF

La ricetta per i lettori

di Enzo Michele Esposito

Torta all'olio di oliva e Zibibbo

INGREDIENTI
per 6 persone
- ***5 uova separate più 2 albumi***
- ***230 gr. di zucchero***
- ***buccia grattugiata di un limone***
- ***buccia grattugiata di un'arancia***
- ***130 ml. olio extravergine di oliva***
- ***130 ml. di Zibibbo***
- ***230 gr. di farina***
- ***zucchero a velo***

Scaldate il forno a 180 gradi e imburrate ed infarinate una tortiera da 24 centimetri di diametro.
Montate con l'aiuto di un frullino elettrico i tuorli con 115 grammi di zucchero sino ad ottenere un impasto cremoso e bianco. Aggiungete poi le bucce di limone e di arancio grattugiate e, a filo, l'olio extravergine di oliva, il vino ed infine aggiungete la farina setacciata, quindi amalgamate bene in modo da ottenere un impasto liscio e omogeneo. Per ultimi montate a neve ben ferma gli albumi aggiungendo lo zucchero rimasto e, con l'aiuto di un cucchiaio, incorporateli al composto precedentemente preparato.
Versate il tutto nella tortiera e fate cuocere a 180 gradi per 20 minuti poi portate la temperatura a 150 gradi e continuate la cottura per altri 30 minuti. Spegnete il forno e lasciate la torta per 10 minuti prima di sfornarla. Fatela raffreddare su una gratella e quando è fredda sfornatela e cospargetela con dello zucchero a velo.
È ottima accompagnata da una macedonia di frutta.

L'ABBINAMENTO CIBO-VINO

La sensazione che detta l'abbinamento dei dessert è sempre la dolcezza. Il vino, quindi, deve essere dolce, anche se l'incredibile varietà degli ingredienti può arricchire moltissimo le altre sensazioni, in base alle quali si orienterà la scelta finale.
E vale sempre il principio che, indipendentemente dalla ricetta, è la mano del pasticciere che, giocando sulla quantità e sulla qualità di tutto ciò che compone il dolce, ne disegna in modo inconfondibile il carattere, rendendolo più delicato o più incisivo, più speziato o più aromatico.

L'ampio ventaglio di vini dolci - semplici e freschi o strutturati e complessi - permette di spaziare dagli spumanti aromatici bianchi e rossi alle vendemmie tardive, dai passiti ai liquorosi, questi ultimi da preferire se il dessert contiene quantità significative di distillati o di liquori.
A volte, se la quantità di zucchero presente nel dolce che è stato preparato è limitata, l'abbinamento può risultare del tutto armonico anche con vini amabili, dotati di un residuo zuccherino più basso, come nel caso di una ciambella con l'Albana di Romagna amabile, oppure di una crostata con la marmellata di fichi con l'Oltrepò Pavese Sangue di Giuda.

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.