



***Articolo di Alex Zicarelli***

Oggi presentiamo Anna Marchese, all'anagrafe Anna Rita Marotta, compagna di Vincenzo Marchese, classe 1973, nata a Paola, provincia di Cosenza e diplomata all'Istituto Alberghiero San Francesco di Paola IPSEOA nel 2009. Dopo alcune esperienze lavorative in Italia decide con la famiglia di venire in Canada dove, forte della sua esperienza sia scolastica che lavorativa e anche della tradizione anche familiare nella cucina, rosticceria e pasticceria soprattutto calabrese ma non solo, trova inizialmente alcune opportunità di lavoro presso la Capri Bakery di Toronto e poi presso la cucina della Chaminade College School. Di seguito si specializza come private chef e attualmente lavora presso le cucine della St. Jane Frances Frémyot De Chantal Church. Vanta anche altre esperienze di lavoro, inclusa una molto proficua dal punto di vista culinario con lo Chef Alex Zicarelli di Toronto. Recentemente è diventata membro dell'Associazione Professionale Cuochi Italiani per la Regione dell'Ontario (APCI Canada). Amante della storia e delle tradizioni culinarie contadine regionale che spesso replica con successo per i commensali che hanno il piacere e la fortuna di poter gustare i suoi piatti.



## **MOSCARDINI ALL'ONDA**

Ingredienti (per 4persone) -Almeno 20 moscardini (baby octopus) -1 barbabietola ed 1 patata - 1 zucchina -1 gambo di sedano -1 cipolla -2 foglie di alloro -2 carote -1 limone -pepe nero in grani q.b. -2/3 spicchi di aglio -sale -prezzemolo -qualche foglia di basilico

-1 bicchiere di vino bianco -il succo di mezzo limone . per le cialde -1 bicchiere di acqua

-1 cucchiaino di farina

-2 cucchiaini di olio

-1 pizzico

di sale ed 1 di zafferano. Per il brodo acidulato Tagliate in modo grossolano cipolla sedano e carota e preparate il brodo con i suddetti ingredienti, aggiungendo pepe nero, alloro,aglio sale, prezzemolo, vino e limone. Appena il tutto comincia a bollire, immergete i moscardini, per prima i tentacoli per tre volte in modo che si arriccino e fateli poi cuocere per 10 minuti circa, lasciandoli alla fine ad

insaporire nella loro acqua. Intanto preparate la barbabietola (precotta) frullandola insieme alla patata, il sale e l'olio. Lo stesso fate per la zucchina, quindi frullate il tutto assieme al basilico e sale, ottenendo così i nostri cremosi per la decorazione del piatto. Infine preparate i coralli con farina,acqua ,olio sale e zafferano, frullando il tutto, e, con padella calda, andate a formare i coralli che daranno al piatto il tocco finale. Tagliate a julienne la carota, per dare un po' di croccantezza e, in ultimo, condite con olio sale e limone, ripassando i moscardini in padella con un filo d'olio. Componete il piatto con i vari elementi e buon appetito.

