



La nostra Lady Chef Anna Rita Parisi nasce in Italia in un piccolo paesino della Campania, Sant' Andrea del Pizzone, frazione di Francolise in provincia di Caserta. Di origine partenopea per parte di padre e siciliana per parte di madre, si è sempre definita figlia di due vulcani. Appassionata di arte, soprattutto di pittura, ci dice che dipingere è stata sempre la sua passione. A 19 anni decide di andare in Svizzera sapendo bene cosa avrebbe voluto fare, possiamo dire, "dipingere nei piatti". All'inizio è stata dura, senza conoscenze e sconosciuta a tutti ma aveva un sogno, era caparbia, ambiziosa e voleva riuscire a tutti i costi a realizzare la sua passione per la cucina e oggi, possiamo affermare, è pienamente riuscita nel suo intento. Oltretutto è grande amante della Grecia quasi al punto da definirsi ellenika, innamorata della sua cultura, delle sue tradizioni, della sua storia, della cucina e perfino della sua musica e della sua atmosfera che, in pratica, l'hanno, per così dire, travolta e affascinata magicamente e a cui non potrebbe più rinunciare. In carriera ha avuto altre esperienze come ristoratrice e questo suo ultimo progetto, in condivisione, è dedicato proprio ad una figura greca. Durante i suoi trascorsi professionali ha avuto modo di conoscere un imprenditore greco, il signor Panos Doufas, che la nostra Chef tiene moltissimo a menzionare perché ha rivestito un'importanza fondamentale nella sua vita, accompagnandola al tanto agognato successo odierno, puntando soprattutto su di lei e dando vita ad un meraviglioso progetto che si chiama Estia, dove meticolosa è la cura per ogni dettaglio e niente viene lasciato al caso, una meravigliosa fusione di due terre, quella italiana e quella greca. Molto apprezzato dal pubblico per la continua ricerca delle due realtà culinarie in un connubio costante di osservanza delle tradizioni, dei sapori e anche dei profumi, il tempio di Estia, come lo definisce la nostra Chef Anna Rita e che le sta dando moltissimo anche a livello di soddisfazioni personali. L'Osteria Estia, appunto, si trova a Bülach, in Svizzera nel Cantone di Zurigo e la nostra Chef fa parte dell'APCI, l'Associazione Professionale Cuochi Italiani, della Svizzera.

La nostra Anna Rita oggi ci presenta un suo piatto che descrive come semplicissimo, gli spaghetti Ellenika

***Ingredienti** (per una persona):

- Spaghetti di Gragnano 80-100 gr.

-Olio extravergine di oliva

-Olive Kalamata 6-8 pz

-Feta 50gr

-Aglione a piacimento

-Basilico a sentimento.

-Aneto q.b.

***Procedura:**

-In una padella fate rosolare l'aglio tagliato sottilmente con le olive denocciolate e quando sarà imbrunito aggiungete l'acqua di cottura degli spaghetti. A questo punto inserite la feta , lasciandone un pochino a parte per la decorazione, avendo cura di creare così una crema omogenea. Infine aggiungete gli spaghetti un po' prima che al dente e terminate la cottura risottandoli per qualche minuto. Decorate con qualche foglia di basilico e dell'aneto e buon appetito.

