



**MySocialRecipe**

Questa ricetta è mia!



**Ricetta N. RE001865**

Registrata in data 11 Dic 2017 alle ore 14:59

da **IPSEOA DUCA DI BUONVICINO**

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della regione: Campania

Piatto tipico della stagione: Primavera, Estate, Autunno, Inverno

Come ti senti gustando la tua ricetta? Appagato

## Paccheri terramare

Piatto innovativo dal sapore coinvolgente realizzato da Luigi Fiorillo.

Tempo di preparazione: 30 minuti

### Ingredienti per 6 persone

360 g paccheri di Gragnano

80 g pomodorini del pendolo

120 g provolone del monaco

50 bottarga di tonno

Timo, origano, prezzemolo riccio q.b.

80 g olio evo

n. 1 spicchio d'aglio

Sale e pepe q.b.

### Prodotti utilizzati

Paccheri di Gragnano

Pomodorini del pendolo

Provolone del Monaco

Bottarga di tonno

### Strumenti di cottura

Casseruola e padella

### Preparazione

Cuocere i pomodorini tagliati a metà nell'olio e lo spicchio d'aglio imbiondito. Cuocere la pasta al dente in abbondante acqua salata.

Salutarla nei pomodorini aggiungendo una parte del provolone grattugiato a scaglie e mantecare con un filo d'olio aromatizzato all'aglio ed un cucchiaino d'acqua di cottura. Impiattare completando con, in ordine, provolone del monaco a scaglie, bottarga di tonno e le erbe aromatiche a piacere.