



**MySocialRecipe**

Questa ricetta è mia!



**Ricetta N. RE001028**

**Registrata in data 27 Feb 2017 alle ore 18:03**

**da CARMELA GALLO**

## **Acqua di pomodoro, palamita alla paprika e croccante di grano**

Un piatto dedicato a mio nonno che era un pescatore ed amava tanto la pastiera, ed ecco che nasce l'abbinamento della palamita con il grano. Un connubio di sapori per ricordarlo.

Tempo di preparazione: 40 minuti

### **Ingredienti per 4 persone**

Pomodori ramati 2 kg  
Palamita 200g  
Grano Chirico 200 g  
Paprika q.b  
Olio e.v.o q.b.  
Sale q.b.  
Pepe q.b

### **Preparazione**

Frullare i pomodori con acqua, preparare una tamina in una placca bucherellata con un sotto placca, versare il composto ottenuto e lasciar riposare per 4 ore in frigo. Il liquido ottenuto è acqua di pomodoro. Sciacquare il grano e sgranarlo, lasciarlo asciugare in essiccatore fino alla sua disidratazione. Per la palamita sfilettare e spinare ottenendo dei filetti, insaporire con paprika e scottare in padella.