



Ricetta N. RE001207

Registrata in data 05 Apr 2017 alle ore 11:16

da SIMONA SUPPA

Caccavella alla sorrentina

In questa ricetta ho preso ispirazione dai prodotti e dai profumi tipici della penisola sorrentina.

Tempo di preparazione: 35 minuti

Ingredienti per 1 persona

Una caccavella della Fabbrica della pasta di Gragnano

50 g conserva di pomodoro La Fiammante

50 g provola affumicata

50 g Parmigiano Reggiano

n.1 spicchio d'aglio

olio evo q.b.

sale

basilico q.b.

Preparazione

Per il sugo mettere un filo d'olio e l'aglio in padella, lasciar soffriggere leggermente e aggiungere la conserva di pomodoro, sale, basilico e lasciar cuocere per 10 minuti. Intanto salare e portare a bollore l'acqua e aggiungere la caccavella e terminata la cottura (al dente) mettere da parte.

Preparare il ripieno con la provola affumicata a cubetti e 40 g di parmigiano e la salsa, per ottenere una farcia abbastanza compatta.

Farcire la caccavella e aggiungere una spolverata di parmigiano quindi passare in forno per gratinare una decina di minuti.