



**Ricetta N. RE001315**

**Registrata in data 16 Mag 2017 alle ore 12:50**

**da CLAUDIA TURRINI**

Livello di difficoltà: Medio

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

Come ti senti gustando la tua ricetta? Appagato

## Caccavelle 4 stagioni

Ho ricevuto in omaggio una bella confezione da 4 caccavelle, davvero molto belle, la prima cosa a cui ho pensato guardandole sono state le stagioni, una associazione forse un po' scontata, ma questa idea di farcire ogni caccavella con prodotti ed ingredienti tipici di ogni stagione mi ha proprio folgorato e soprattutto la voglia di accostare colori e sapori legati ai diversi periodi dell'anno mi ha portato al supermercato di volata. Quindi ho cercato di realizzare un candido e bianco inverno con una farcia di finocchio e cavolfiore, una vellutata besciamella e delle mandorle a scaglie. Una primavera tutta verde: pisellini, fave, asparagi e carciofi freschi, qualche cipollina e tanta ricotta, una decorazione con fiori di malva, perchè che primavera è senza neanche un fiore?? Un'estate che sa di sapori e profumi del sud: melanzane, conserva di pomodoro, provola, con qualche pomodorino confit e tanto basilico fresco. Ed infine un autunno con tutti i colori delle foglie che cadono: gialle come i pomodorini, arancioni come la zucca e marroni come i funghi porcini, con una spolverata di profumato curry.

Tempo di preparazione: 90 minuti

### Ingredienti per 4 persone

n. 4 caccavelle  
olio d'oliva q.b.  
sale q.b.

#### INVERNO

125 g besciamella  
100 g finocchio  
100 g cavolfiore  
cannella in polvere q.b.  
30 g mandorle a scaglie

#### PRIMAVERA

100 g ricotta  
1/2 carciofo  
n. 2 asparagi  
50 g fave  
50 g pisellini  
prezzemolo tritato q.b.  
fiori di malva q.b.  
n.1 cipollina fresca

#### ESTATE

100 g passata pomodoro  
n.1 melanzana  
80 g provola  
n. 4-5 pomodorini freschi  
basilico fresco q.b.  
zucchero a velo q.b.

## AUTUNNO

100 g besciamella

100 g zucca

80 g porcini freschi

qualche pomodorino giallo

curry in polvere q.b.

rosmarino q.b.

### **Prodotti utilizzati**

Caccavelle della Fabbrica di Gragnano

Conserva di pomodoro La Fiammante

Pomodorino giallo linea gourmet La Fiammante

### **Strumenti di cottura**

Pentola di grandi dimensioni

Padelle antiaderenti

Teglia forno

Schiumarola

### **Preparazione**

Per prima cosa sbollentare le caccavelle: mettere a bollire in una pentola di grandi dimensioni acqua e sale. Quando l'acqua bolle calare le caccavelle e fare cuocere per circa 10 minuti, durante la cottura girarle di tanto in tanto, delicatamente per evitare di romperle. Trascorso il tempo necessario togliere le caccavelle dall'acqua con la schiumarola e farle scolare capovolte su di un canovaccio.

A questo punto iniziare con la preparazione delle farciture.

Per quanto riguarda l'inverno: lessare in acqua il cavolfiore ed il finocchio, scolarli ancora croccanti e tagliarli a piccoli pezzi. Amalgamare il cavolfiore ed il finocchio con la besciamella, condire con un filo d'olio, un pizzico di cannella in polvere ed aggiustare di sale. Farcire la prima caccavella fino quasi all'orlo.

Per la primavera, fare scottare in acqua salata mezzo carciofo, che è stato già tagliato a fette e mantenuto in acqua e limone, 2 asparagi, i pisellini e le fave fresche. Anche queste verdure lasciarle un poco croccanti ed amalgamarle con la ricotta, condire con un filo d'olio, un pizzico di prezzemolo tritato finemente e qualche fetta di cipolla che è stata fatta soffriggere in padella con un filo di olio. Farcire anche la seconda caccavella.

Per la caccavella dell'estate preparare una sorta di parmigiana, fare saltare in padella con dell'olio d'oliva mezza melanzana tagliata a fette. Intanto fare cuocere in forno qualche pomodorino condito con sale, olio, qualche spezia di vostro gradimento ed una manciata di zucchero a velo. Farcire la caccavella con strati alterni di passata di pomodoro, melanzane e la provola tagliata a fettine sottili. Guarnire con qualche pomodorino confit.

Infine per la caccavella dell'autunno fare velocemente cuocere in forno la zucca tagliata a listarelle sottili. Intanto fare saltare in padella con un po' di olio il fungo porcino tagliato a fette sottili. Amalgamare i funghi, la zucca, qualche pomodorino giallo con un po' di besciamella, aggiustare di sale, condire con un filo d'olio e qualche rametto di rosmarino. Trasferire le caccavelle su una teglia rivestita di carta forno e cuocere in forno già caldo a 180° per circa 20 minuti.

Sfornare e servire ancora calde: guarnire la caccavella d'inverno con delle mandorle a scaglie, decorare la caccavella di primavera con qualche fiore di malva, aggiungete a quella dell'estate foglie di basilico fresco e cospargere quella d'autunno con una spolverata di curry.