



**Ricetta N. RE001402**

**Registrata in data 01 Giu 2017 alle ore 16:30**

**da NICOLA D'AMBROSIO**

Livello di difficoltà: Facile

Piatto tipico della stagione: Estate

Come ti senti gustando la tua ricetta? Appagato

## Candele del Cappellano

Candele del Cappellano è la ricetta che Nicola D'Ambrosio, chef di Villa Posillipo ? Pozzuoli (Na), presenta alla prima edizione del premio Coltiviamo Talenti, progetto ideato da Così Com'è e LSDM in collaborazione con Luciano Pignataro Wine Blog.

Tempo di preparazione: 15 minuti

### Ingredienti per 4 persone

500 g di Candele di Gragnano trafilate a bronzo  
300 g di Doppio concentrato di Datterino Rosso Così Com'è  
n. 1 porro  
n. 1 spicchio d'aglio  
100 ml di olio extravergine d'oliva  
n. 1 mazzetto di basilico  
300 g di ricotta  
400 g di Mozzarella di Bufala Campana Dop  
n. 20 pomodorini secchi  
Sale q.b.

### Prodotti utilizzati

Candele di Gragnano trafilate a bronzo  
Doppio concentrato di Datterino Rosso Così Com'è  
Mozzarella di Bufala Campana Dop

### Preparazione

Cuocere le candele in abbondante acqua salata; una volta cotte, immergerle subito in acqua e ghiaccio e tagliarle in modo disomogeneo. Nel frattempo preparare un sugo con aglio, olio, doppio concentrato di datterino rosso e basilico e far cuocere.

Con la ricotta preparare la farcitura delle candele aggiungendo mozzarella a dadini, basilico e qualche pomodorino secco.

Successivamente stemperare il tutto formando una crema e riempire le candele con un sac à poche.

In seguito racchiuderle con una striscia di porro, precedentemente sbollentato, o con erba cipollina, e mettere in forno a 80° C per qualche minuto. Tagliare i pomodori secchi a forma di fiamma.

Su un piatto fare una base di pomodoro ed infine adagiarvi le candele aggiungendo i pomodori secchi.

### Vino consigliato

Ottouve Gragnano 2016 Salvatore Martusciello DOC