



Ricetta N. RE001395

Registrata in data 31 Mag 2017 alle ore 11:14

da RENATO ANGELILLO

Livello di difficoltà: Facile

Piatto tipico della stagione: Primavera, Estate

Come ti senti gustando la tua ricetta? Appagato

Ciambotta nella caccavella

La ciambotta è un piatto tipico dell'Italia meridionale i cui componenti, nella fase finale, vengono cotti insieme in una pentola di terracotta o caccavella. Qui, dopo la cottura finale, abbiamo posto la ciambotta nella caccavella di pasta della quale costituisce un gustoso condimento.

Tempo di preparazione: 90 minuti

Ingredienti per 4 persone

n. 4 "caccavelle" de Fabbrica della Pasta di Granano
n.1 barattolo di pomodorini gialli La Fiammante linea Gourmet
n. 1 scatola di pomodoro pelato La Fiammante
n. 2 melanzane di media grandezza
250 g di zucchini
100 g di fiori di zucca
150 g di fagioli "piattoni"
n. 1 falda di peperone rosso ed una di peperone giallo arrostiti e spellati
n. 1 cipolla novella
n. 3 cucchiari di cacioricotta
n. 2 cucchiari di mollica di pane raffermo
basilico
prezzemolo
origano fresco
n. 1 filetto d'acciuga
sale q.b.
pepe q.b.
olio e.v.o.
olio di arachide per frittura.

Prodotti utilizzati

Pasta "Caccavella" de La Fabbrica della Pasta di Gragnano
Pomodoro pelato de La Fiammante
Pomodorino giallo La Fiammante linea Gourmet.

Strumenti di cottura

Padelle di medie dimensione, casseruole piccole, carta d'alluminio.

Preparazione

Tagliare le melanzane a dadini, metterle su carta da cucina e farle asciugare in forno ventilato a 50 °C per 45 min.
Passare al setaccio fine sia i datterini gialli, senza l'acqua di conservazione, che i pomodori pelati.
Affettare molto finemente la cipolla novella.
Lessare per tre minuti i fagioli piattoni in acqua bollente salata, raffreddarli e tagliarli a tocchetti.
Tagliare alla stessa maniera anche le due falde di peperone. Friggere le melanzane in olio di arachide molto caldo e farle asciugare su carta per frittura.

In una padella mettere un fondo di olio e.v.o., far prendere calore ed aggiungere le zucchine tagliate a dadini. Appena le zucchine cominciano a colorire, aggiungere metà della cipolla affettata, salare e continuare la cottura a fiamma più bassa.

Dopo cinque minuti aggiungere i fiori di zucca spezzettati, i fagioli, i peperoni, le melanzane e il passato di pomodorini gialli.

Cuocere a fiamma moderata fino all'addensamento dell'intingolo.

Controllare la salatura ed aggiungere un trito di origano e basilico e poco pepe macinato fresco.

Disporre la restante cipolla sul fondo di una piccola casseruola, soffriggerla brevemente a calore moderato ed aggiungere il pomodoro pelato passato. Salare e cuocere per dieci minuti. Tenere in caldo.

Scaldare un poco di olio in una padella, aggiungervi il filetto d'acciuga e poi le briciole di pane raffermo che dovrà leggermente tostare.

Unire alla fine prezzemolo tritato. Lessare le "caccavelle" in acqua bollente salata per 12 minuti, scolarle, avvolgerle con carta d'alluminio, farcirle con la ciambotta, ricoprendo con il pane passato in padella e la cacioricotta grattugiata.

Mettere le caccavelle in forno, sotto il grill, fino a gratinarne la superficie, liberarle della carta d'alluminio e porle nel piatto adagiandole sulla salsa di pomodoro rosso. Guarnire con basilico e, se piace, un filo d'olio evo.

Vino consigliato

Rosato del Salento