



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE000838

Registrata in data 07 Nov 2016 alle ore 12:38

da FELICE POMPEI SCARANO

Fusilli peperoni e guanciale

Fusilloni di Gragnano, vellutata di peperone, guanciale croccante di maialino nero casertano e caciocavallo stagionato di bufala

Tempo di preparazione: 35 minuti

Ingredienti per 4 persone

500g Fusilloni di Gragnano
n. 4 peperoni grandi
200 g guanciale
150 g caciocavallo di bufala

Preparazione

Iniziamo lavando e mondando i peperoni: togliamo il picciolo, li svuotiamo dei semi e li mettiamo in una teglia oliati e a testa in giù.

Li inforniamo per 10 minuti a 200°, e successivamente li priviamo della pelle. Una volta spellati li riduciamo in pezzetti e ne creiamo una vellutata, aggiustando di sale.

Mentre i fusilli cuociono, facciamo soffriggere il guanciale in padella, rendendolo croccante; prendiamo il guanciale croccante a parte e in quella stessa padella andiamo a mantecare i fusilli al dente, aggiungendo un po' di acqua di cottura e la vellutata di peperoni.

Serviamo impiattando i fusilli su un fondo di vellutata calda a specchio, ricoprendo con il guanciale croccante ed infine il caciocavallo grattugiato.