



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE000954

Registrata in data 19 Gen 2017 alle ore 10:03

da MARIANNA MASUCCI

Grano a tutto tondo

Un piatto simpatico da provare!

Tempo di preparazione: 1 ore

Ingredienti per 4 persone

32 mezze maniche
100 g di grano Chirico
20 g olive taggiasche
30 g di formaggio caprino
20 g di pomodori secchi
n.2 uova
100 g di mais tostato
n.1 foglia di alloro
Una bottiglia di vino rosso
Farina e pangrattato q.b. per panare

Preparazione

Cuocere il grano in abbondante acqua salata con una foglia di alloro, scolarlo e freddarlo, aggiungerci il caprino, le olive e i pomodori secchi tritati e amalgamare bene, aggiustare di sale e pepe.

Cuocere le mezze maniche in acqua e vino rosso al 50% e freddarle, riempirle con il grano e compattare bene il ripieno.

Panare con farina, uovo e un mix di pangrattato e mais tostato frullato.

Friggere e servire caldo.