



**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, aggiungere 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.