Edizioni Contatto Srl si impegna costantemente ad offrire i migliori servizi ai propri lettori e utenti. Per questo motivo abbiamo modificato alcune delle nostre politiche per rispondere ai requisiti del nuovo Regolamento Europeo per la Protezione dei Dati Personali (GDPR). In particolare abbiamo aggiornato la Privacy Policy e la Cookie Policy.

OK NORMATIVA SUI COOKIE

Italia a Tavola

Seleziona lingua Powered by Google Traduttore

Quotidiano di enogastronomia, turismo, ristorazione e accoglienza
Giovedì 16 Aprile 2020 | aggiornato alle 20:40| 64925 articoli in archivio

di **Gennaro Balestrieri**

Pacchero con salsiccia e friarielli su fonduta di Provolone del Monaco

Pubblicato il 16 Aprile 2020 | 18:45

Una ricetta di Gennaro Balestrieri, tra le 10 più cliccate del contest Il Buono di stare in cucina, organizzato da MySocialRecipe.

Ingredienti (per 4 persone): 20 paccheri di Gragnano (Pastificio D'Aniello), 1 kg di salsiccia nostrana, 2 kg di friarielli napoletani, **aglio** q.b., 300 g di **Provolone del Monaco Dop**, 300 g di panna da cucina, 20 ml di olio extravergine d'oliva, erbette q.b., sale fino q.b.

146240

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Pacchero di Gragnano ripieno di salsiccia nostrana e friarielli napoletani servito su fonduta di Provolone del Monaco Dop - Gennaro Balestrieri

Tempo di preparazione: 8 minuti

Preparazione: pulire e sbollentare i friarielli per pochi istanti nell'acqua bollente salata, raffreddarli in acqua e ghiaccio e strizzarli per eliminare l'acqua in eccesso. In una padella sbriciolare la salsiccia e cuocerla con aglio in camicia ed olio extravergine d'oliva, aggiungere i friarielli e cuocere il tutto per pochi minuti, regolare di sale se necessario e raffreddare. Cuocere a metà cottura i paccheri. Preparare in un sac o poche il ripieno e riempire i paccheri. Nel frattempo preparare la fonduta di Provolone del Monaco Dop con il rapporto 1:1 con panna da cucina liquida, cuocere a bagnomaria fino a quando il composto risulta leggermente denso. Cuocere i paccheri ripieni in forno ad una temperatura di 200°C per 8 minuti. Servire con fonduta tiepida ed erbe di campo.

Ispirazione: in questa portata ho cercato di esprimere al meglio la vicinanza alla cultura partenopea in chiave moderna.

La ricetta è la tra le 10 più cliccate del **contest online "Il Buono di stare a casa" organizzato dalla piattaforma MySocialRecipe**.

© Riproduzione riservata

ABBONATI ALLA RIVISTA

RESTA SEMPRE AGGIORNATO!
Iscriviti alle newsletter quotidiane e ricevile direttamente su WhatsApp
Ricevi in tempo reale le principali notizie del giorno su Telegram
Iscriviti alle newsletter settimanali inviate via mail

"Italia a Tavola è da sempre in prima linea per garantire un'informazione libera e aggiornamenti puntuali sul mondo dell'enogastronomia e del turismo, promuovendo la conoscenza di tutti i suoi protagonisti attraverso l'utilizzo dei diversi media disponibili"

Alberto Lupini

146240

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.