



Ricetta N. RE000937

Registrata in data 07 Gen 2017 alle ore 12:20

da MARIA ROMANO

## Lampo di Grano

La sfida raccolta stavolta, è stata quella di preparare un piatto con il Grano Cotto, quello usato tradizionalmente a Napoli, per preparare la Pastiera. Dopo aver superato un iniziale spaesamento, da funiculì funiculà, ho iniziato a carburare e considerata anche una certa deriva vegetariana che mi sta interessando, ecco che ha preso forma il ragoût, il sugo, come per la bolognese napoletana, ma senza carne, con il Grano Cotto. Poi le polpettine, sempre senza carne e col Grano Cotto in sostituzione.

Condirci la mia amata Pasta di Grano duro, è stata una naturale conseguenza e sposarla con della buona ricotta di bufala, un lampo, il Lampo di Grano.

Tempo di preparazione: 3 ore

### Ingredienti per 4 persone

N. 20 Conchiglioni di pasta di grano duro  
300 g di Grano Cotto Chirico  
mezza costa di sedano, mezza carota, mezza cipolla  
500 g di passata di pomodoro  
olio evo q.b.  
Una manciata di semi di finocchietto  
100 g di grano cotto Chirico  
100 g di mollica di pane raffermo bagnata nel latte e ben strizzata  
1 tuorlo d'uovo  
30 g tra parmigiano reggiano e pecorino romano grattugiati  
Sale, pepe e pane grattugiato q.b.  
250 ricotta di bufala Dop  
50 g di crema di latte

### Preparazione

Per il ragoût, preparare un soffritto con sedano, carota e cipolla, tagliati finemente, in olio evo, fare dorare appna su fiamma bassa, quindi, aggiungere il grano cotto, far soffriggere mescolando, poi aggiungere la passata di pomodoro e qualche semino di finocchietto; alla ripresa del bollore, salare e portare a cottura su fiamma bassissima, mescolando spesso. Per le polpettine, impastare tutti gli ingredienti, aggiungendo pane grattugiato fino alla consistenza voluta. Formare piccole polpettine, impanarle rotolandole nel pane grattugiato e friggerle in abbondante olio evo. Lessare la pasta lasciandola al dente.. Per la crema di ricotta, montare la crema di latte, aggiungere alla ricotta e amalgamare. Mettere in una sac a poche con bocchetta piatta o saint honore' e montare il piatto, mettendo nel conchiglione lessato al dente, un cucchiaino di ragoût, una poltettina e con la sac a poche farcire con la crema di ricotta. Adagiare nel piatto da portata sul sugo ben caldo e spolverare con i formaggi grattugiati.

### Vino consigliato

Greco di Tufo 2015 Terre d'Aione