



**Ricetta N. RE001307**

**Registrata in data 10 Mag 2017 alle ore 11:20**

**da HELGA LIBERTO**

Livello di difficoltà: Difficile

Piatto tipico della regione: Campania

Piatto tipico della stagione: Primavera, Estate

Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

## La Zizzona Ricciola

La mitica Zizzona di Battipaglia usata come "scrigno" per una pasta alla crudaiola.

Tempo di preparazione: 25 minuti

### Ingredienti per 6 persone

n. 1 zizzona di Battipaglia da 3 kg  
riccioli napoletani Antica Maccheroneria 400 g  
pomodoro datterino della Piana del Sele 400 g  
olio evo 60 ml  
basilico q.b.  
sale q.b.  
pepe q.b.

### Prodotti utilizzati

Zizzona di Battipaglia, riccioli napoletani Antica Maccheroneria, pomodoro datterino della Piana del Sele.

### Preparazione

Lessare al dente la pasta in abbondante acqua salata e raffreddarla accuratamente separandola di continuo con un filo d'olio .

Tagliare la calotta alla zizzona, svuotarla delicatamente con un cucchiaio facendo attenzione a non romperla.

Frammentare grossolanamente la parte interna e lasciarla sgocciolare.

Tagliare a filetti i pomodori, condirli con sale, olio e pepe e porli con un colapasta all'interno di una ciotola, in modo da raccogliere tutta l'acqua di vegetazione.

Pestare una parte del basilico ed aggiungerlo alla pasta.

Unire i pomodori ben scolati ed il restante basilico spezzettato.

Farcire la Zizzona alternando strati di pasta a strati di mozzarella a pezzetti.

Irrorare abbondantemente con olio evo.