



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE001174

Registrata in data 27 Mar 2017 alle ore 09:31

da PINA PANTALEO

Lumachine in guscio con bon bon di ricotta e basilico

La classica pasta alla Norma rivisitata da una gourmet napoletana, con l'aggiunta di sfiziosità. Saperi semplici ma intensi.

Tempo di preparazione: 45 minuti

Ingredienti per 4 persone

n. 1 passata di datterini da 500 g
n. 4 melanzane grandi
ricotta di pecora 250 g
pangrattato q.b.
lumachine di Gragnano 300 g
basilico
olio evo q.b.
sale q.b.
pepe q.b.
olio di arachidi q.b.
n.1 cucchiaino di pecorino grattugiato

Preparazione

Tagliare a metà le melanzane nel senso della lunghezza, svuotarle con uno scavino e friggerle in olio di arachidi. Sgocciolare su carta assorbente. Mescolare la ricotta con basilico tritato secondo gusto, pepe e 1 cucchiaino di pecorino grattugiato. Formare dei piccoli bon bon, passare nel pangrattato e friggere nello stesso olio delle melanzane. Sgocciolare su carta assorbente.
Cuocere la passata con un cucchiaino di evo, 1/2 bicchiere di acqua per 20'. Spegnerne e aggiungere 2 foglie di basilico. Cuocere le lumachine al dente. Condire la pasta con il sugo di pomodoro e poi riempire i gusci di melanzane. Decorare con i bon bon di ricotta. Guarnire con basilico e servire.

Vino consigliato

Cervinara di Carpineti