



Ricetta N. RE000613

Registrata in data 21 Giu 2016 alle ore 12:48

da ANGELO D'AMICO

Mezzo Pacchero di Gragnano, pomodorini del piennolo, acciughe di Cetara, noci e caciocavallo di Castelfranco in Miscano

Questo piatto è stato ideato per rappresentare la Campania nella cena "I sapori del Sud Italia" alla quale ho partecipato con Luigi Cremona, il 9 maggio 2016 Budapest, presso il New York Palace Boscolo. L'iniziativa rientra nel progetto THE EXTRAORDINARY ITALIAN TASTE.

Tempo di preparazione: 20 minuti

Ingredienti per 4 persone

Mezzi paccheri g 240
Pomodorini del piennolo giallo g 400
Pomodorini del piennolo rosso g 400
Olio extra vergine q.b.
Aglio n.1 spicchio
Basilico n.1 mazzetto
Acciughe di Cetara g 10
Noci g 60
Caciocavallo 50 g

Fonduta di caciocavallo di Castelfranco in Miscano:

100 g latte nobile 100 g
50 g caciocavallo grattugiato 50 g
farina 5 g
burro 5 g

Preparazione

Per la salsa

In una padella versare dell'olio, acciughe e dell'aglio a spicchi, far soffriggere lentamente per ottenere una salsina di acciughe, aggiungere poi i pomodorini tagliati in 4 spicchi, del basilico e cuocere per 8 minuti; tale procedimento va adottato separatamente per i pomodorini rossi e gialli.

Cuocere i mezzi paccheri, condire con la salsa del pomodorino rosso del piennolo preparata precedentemente e mantecare con delle noci frantumate.

Creare un fondo sulla base del piatto con la salsa del pomodorino giallo del piennolo ed impiattare i mezzi paccheri, per finire qualche goccia di fonduta di caciocavallo.

Procedimento per la fonduta:

Preparare un roux con burro e farina in un pentolino.

A parte in un pentolino portare a 65° il latte poi versare nel roux e successivamente inserire anche il caciocavallo. Girare con una frusta mantenendo la temperatura a 65° per 5 minuti per ottenere così la fonduta adeguata.

Nota bene: non va inserito il sale dato che il caciocavallo è saporito di suo.