



**MySocialRecipe**

Questa ricetta è mia!



**Ricetta N. RE003104 - Ricetta d'Autore**

**Registrata in data 21 Ago 2019 alle ore 19:16**

**da VITTORIO LECCE**

Livello di difficoltà: Facile

Piatto tipico della regione: Campania

Piatto tipico della stagione: Estate

Come ti senti gustando la tua ricetta? Leggero

## **Paccheri al caffè "Mare e Bufala"**

L'azzardo della pasta di Gragnano al caffè, abbinati ai prodotti più comuni della Campania e non solo. La freschezza della Mozzarella di Bufala dop, e il grasso del Tonno rosso, proposto in questo caso in versione chips, crea il contrasto perfetto dei sapori che con l'aggiunta finale della Bottarga rende il gusto ancora più deciso del piatto.

Tempo di preparazione: 30 minuti

### **Ingredienti per 4 persone**

Crema di mozzarella di Bufala Campana D.O.P.:

250 g Mozzarella di bufala  
20 ml Olio extravergine di olive  
50 g Liquido di governo  
q.b. Sale  
q.b. Pepe

Chips di tonno disidratato:

200 g Tonno rosso  
q.b. Olio extravergine di olive  
q.b. Sale  
q.b. Pepe  
320 g Paccheri di Gragnano al caffè  
30 g Bottarga di Tonno rosso  
q.b. Origano fresco

### **Preparazione**

Tagliamo delle fette di tonno in maniera sottile e le adagiamo in una teglia ricoperta da carta da forno. Lasciamo cuocere in forno possibilmente ventilato a 200° per circa 20 minuti fino a quando non risultano disidratate e croccanti.

Nel frattempo prendiamo La mozzarella di bufala e la mettiamo in un bicchiere da minipimer insieme al suo liquido di governo, l'olio evo, il sale, il pepe e frulliamo il tutto fino a quando non otterremo una crema di mozzarella.

In una casseruola portiamo a bollore dell'acqua salata, caliamo i paccheri al caffè e gli lasciamo cuocere per circa 12 minuti.

Una volta che la pasta è cotta la scoliamo, la amalgamiamo con la crema di mozzarella, la mettiamo in un piatto fondo e terminiamo con la bottarga grattugiata, le chips di tonno e le foglie di origano fresco.

### **La ricetta ha partecipato a:**

ROSSOPOMODORO AWARD - COME UN GIORNO A NAPOLI