



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE000468

Registrata in data 05 Mag 2016 alle ore 16:37

da TIZIANO TERRACCIANO

Paccheri alla Scarpone

Le melanzane a scarpone scomposte per formare il condimento dei paccheri, per un primo piatto dall' irresistibile profumo e lo straordinario sapore.

Tempo di preparazione: 40 minuti

Ingredienti per 1 persona

100 g di paccheri trafilati al bronzo
n. 2 melanzane
n. 20 pomodorini freschi
olive nere q.b.
capperi q.b.
n.1 fettina di Fiordilatte di Agerola
Olio Evo 100% Italiano q.b.
Sale q.b.
Aglio q.b.
Origano q.b.
Basilico q.b.

Preparazione

Tagliare le melanzane longitudinalmente a metà e incidere la polpa sia longitudinalmente che trasversalmente a formare tanti dadini agganciati alla buccia. Adagiarle in una teglia oliata.

Disporre le olive denocciolate, 5/6 pomodorini tagliati e i capperi nelle intercapedini che si sono formate.

Condire con il sale, l' origano, l' aglio e l' olio. Infornare a 180° per circa 30 minuti.

Nel frattempo preparare un sughetto con i rimanenti pomodorini freschi e trasformarlo in passata.

Quando le melanzane saranno cotte prenderne 2 metà, togliere l' aglio e svuotarle del contenuto semplicemente passando un coltello con un movimento longitudinale, come se si volesse raschiare la buccia e immergerlo nel sugo, tenendone da parte qualche pezzettino per decorare.

Quindi scolare la pasta e saltare nel sugo cospargendo di piccolissimi dadini di fiordilatte.

Servire insieme ad una delle melanzane a scarpone e basilico.

Vino consigliato

Aglianico del Taburno