



Ricetta N. RE001150

Registrata in data 14 Mar 2017 alle ore 11:26

da CRISTOFALO (FABIO) ARMANNO

Paccheri e mezzi paccheri ai sapori di Sicilia

Un piatto un pò diverso dal solito, fresco, estivo, per rivisitare la ben conosciuta pasta con pomodoro e melanzane.

Tempo di preparazione: 1 ore

Ingredienti per 4 persone

n.12 paccheri
n. 12 mezzi paccheri
1 kg pomodori datterini freschi
n. 2 melanzane
n. 1 bulbo di aglio di Nubbia
500 ml di latte
200 cl di panna fresca
Olio evo q.b.
n. 3 cipolle di Giarratana
n. 3 mazzetti di basilico greco
g 100 mandorle di Avola
Sale e pepe q.b.
n.1 mazzetto di timo

Preparazione

Mettere a cuocere in una pentola il datterino ben pulito, la cipolla tritata ed il basilico per ricavare una salsa.

Tagliare in due le melanzane in senso verticale e fare delle incisioni, aggiungere timo, aglio, olio e sale ed infornare a 170° per 25 minuti.

Nel frattempo ricavare dei quadretti di melanzane che verranno fritti. Sbucciare l'aglio privandolo dell'anima e cuocerlo con del latte (operazione da ripetere per tre volte). Quando l'aglio è pronto, metterlo nel blender aggiungendo la panna precedentemente messa a ridurre, per ricavare la crema di aglio dolce.

Appena il pomodoro sarà pronto, passare in un colino cinese con frullatore ad immersione per ottenere una coulis di datterino. Sforare le melanzane e recuperare la polpa quindi frullarla con olio, sale se occorre e ottenere la crema che riempirà la pasta.

Friggere le melanzane, cuocere la pasta e passarla in padella con olio evo, basilico e acqua di cottura.

Per impiattare usare un piatto fondo, coulis di datterino, paccheri e mezzi paccheri farciti con la crema di melanzana e guarnire con cubetti di melanzane fritte, pesto al basilico greco e gocce di aglio dolce e foglie di basilico.