



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE003273 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 30 Mar 2020 alle ore 17:24

da GENNARO BALESTRIERI

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della stagione: Autunno, Inverno

Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

Paccheri di Gragnano ripieni di salsiccia e friarielli su fonduta di Provolone del Monaco

Paccheri di Gragnano ripieni di salsiccia nostrana e friarielli napoletani servito su una fonduta di provolone del monaco. In questa portata ho cercato di esprimere al meglio la vicinanza alla cultura partenopea in chiave moderna.

Tempo di preparazione: 8 minuti

Ingredienti per 4 persone

20 Paccheri di Gragnano (Pastificio D'Aniello)
1 kg Salsiccia nostrana
2 kg Friarielli napoletani
Q.b. Aglio
300 g Provolone del Monaco dop
300 g Panna da cucina
20 ml Olio evo
Q.b. Erbette
Q.b. Sale fino

Preparazione

Pulire e sbollentare i friarielli per pochi istanti nell'acqua bollente salata, raffreddarli in acqua e ghiaccio e strizzarli per eliminare l' acqua in eccesso.

In una padella sbriciolare la salsiccia e cuocerla con aglio in camicia ed olio evo, aggiungere i friarielli e cuocere il tutto per pochi minuti, regolare di sale se necessario e raffreddare.

Cuocere a metà cottura i paccheri.

Preparare un sac o poche il ripieno e riempire i paccheri.

Nel frattempo preparare la fonduta di provolone del monaco dop con il rapporto 1:1 con panna da cucina liquida, cuocere a bagnomaria fino a quando il composto risulta leggermente denso.

Cuocere i paccheri ripieni in forno ad una temperatura di 200 gradi per 8 minuti.

Servire con fonduta tiepida ed erbe di campo.

La ricetta ha partecipato a:

#ilbuonodistareacasa