MySocialRecipe
Questa ricetta è mia!

Ricetta N. RE001342
Registrata in data 23 Mag 2017 alle ore 08:50
da FRANCESCO ZAGAROLA

Livello di difficoltà: Difficile
Piatto tipico della regione: Campania
Piatto tipico della stagione: Estate
Come ti senti gustando la tua ricetta? Sexy

Pacchero Rigato Campano Così Com'è

Pacchero Rigato Campano Così Com'è è la ricetta che Francesco Zagarola, chef de partie di Il Faro di Capo d'Orso-Maiori (Sa), presenta alla prima edizione del premio Coltiviamo Talenti, progetto ideato da Cosi Com'è e LSDM in collaborazione con Luciano Pignataro Wine Blog.
Un piatto assolutamente particolare con tanti colori che richiamano la mia adorata terra... dedicato quindi alla città più bella del mondo Napoli!

Tempo di preparazione: 45 minuti

Ingredienti per 1 persone

100 g di Paccheri di Gragnano rigati al caffè
210 g di Datterino Giallo intero in succo Così Com'è
100 g di acqua di governo della Mozzarella di Bufala Campana Dop
100 g di panna
100 g di latte per cappuccino con 20 g di acqua di mozzarella
Basilico/prezzemolo essiccato q.b.
Bucce di pomodoro essiccate q.b.
Polvere di caffè q.b.
Polvere di cannella q.b.
Polvere di chiodi di garofano q.b.
Chicchi di caffè q.b.
Sale q.b.
Olio evo q.b.

Prodotti utilizzati

Pomodorini datterini Così Com'è - Pasta de La fabbrica della pasta di Gragnano - mozzarella di bufala del consorzio di tutela DOP

Strumenti di cottura

Pentola per cottura pasta, mixer ad immersione, forno a microonde

Preparazione

Preparare la crema di pomodorini gialli: scolare i datterini gialli (ricordando di recuperare tutto il succo del barattolo) e privarli dei semini, poi porli in un pentolino e riscaldarli con un pizzico di sale; infine passarli al frullatore creando una crema densa.
Preparare, poi, la salsa mozzarella con latte intero ed una piccola aggiunta di acqua di mozzarella e mixare il tutto a massima velocità aiutandosi anche con un addensante naturale. Una volta giunti ad un'ottima consistenza, mettere in frigorifero prima dell?utilizzo.
Preparare le polveri di prezzemolo, basilico e pomodoro: essiccare tali ingredienti e poi renderli in polvere con un cutter.
In seguito preparare una pentola con abbondante acqua salata e, arrivati al bollore massimo, versare i paccheri al caffè rigati. Attendere la cottura (12 minuti al dente) e prepararsi per impiattare.
Al centro del piatto versare la crema di datterini, poi scolare la pasta e mantecarla con un po' di olio evo di ottima qualità.
Adagiare la pasta delicatamente sul piatto, al di sopra della crema di datterini e versare la salsa mozzarella.

Sulla salsa mozzarella cospargere le polveri di pomodoro, prezzemolo e basilico e, nel frattempo, montare il cappuccino con un frullatore, adagiando sulla pasta la spuma creata.
Terminato il tutto, decorare con germogli, polvere di caffè, cannella e chiodi di garofano e qualche chicco di caffè.

Vino consigliato

Il perfetto abbinamento si ottiene con l'Asprinio Doc di Aversa, un vino secco e leggero di buona acidità e freschezza