



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE002563 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 03 Set 2018 alle ore 10:28

da TIZIANO TERRACCIANO

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della regione: Campania

Piatto tipico della stagione: Estate, Autunno

Come ti senti gustando la tua ricetta? Sexy

Papaccella napoletana ripiena di orecchiette ai sapori dell'orto

Papaccella napoletana ripiena di orecchiette con ortaggi di stagione. Le Papaccelle napoletane (peperoni tondi e costoluti) fresche vengono cotte intere in forno per una ventina di minuti e poi tagliate nella parte superiore per scoperciarle. Tolti i semi sono pronte per essere riempite con le orecchiette preparate con melanzane, zucchini, fiori di zucca, papaccella napoletana e pomodorini del piennolo del Vesuvio. Decorazione con basilico e scaglie di bebè di Sorrento affumicato.

Tempo di preparazione: 45 minuti

Ingredienti per 4 persone

n.5 Papaccelle Napoletane
360 g di orecchiette
n. 2 melanzane medie
n.5 zucchini medie
n.12 fiori di zucca
n.12 pomodorini del piennolo del Vesuvio
Olio Extra Vergine di Oliva 100% italiano q.b.
n.1 cipolla di Tropea
sale q.b.
40 g di bebè di Sorrento affumicato
Basilico q.b.

Preparazione

Mettere 4 Papaccelle napoletane intere nel forno a 220 °C per circa 20 minuti, quindi tagliarle sul lato superiore e scoperciarle. Dopo aver tolto i semi dall'interno saranno pronte per accogliere la pasta. Far imbiondire nell'olio una cipolla di Tropea tagliata a rondelle e aggiungere le melanzane tagliate a tocchetti. Dopo 7/8 minuti a fuoco vivace aggiungere le zucchini a tocchetti, i pomodorini e la Papaccella tagliata a listarelle seguendo il lato corto. Dopo 10 minuti aggiungere i fiori di zucca, salare e completare la cottura per altri 5 minuti. Nel frattempo cuocere le orecchiette, saltarle e riempire con esse le Papaccele svuotate. Decorare con foglie di basilico e scaglie di bebè di Sorrento affumicato.

Vino consigliato

Piedirosso del Vesuvio