



Ricetta N. RE001866

Registrata in data 11 Dic 2017 alle ore 14:22

da **IPSEOA DUCA DI BUONVICINO**

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della regione: Campania

Piatto tipico della stagione: Primavera, Autunno, Inverno

Come ti senti gustando la tua ricetta? Appagato

Pennoni di Gragnano alla "incaciata campana"

Un piatto preparato da Luigi Fiorillo a base di formaggi tipici del territorio.

Tempo di preparazione: 60 minuti

Ingredienti per 6 persone

360 g pennoni trafilati bronzo di Gragnano

1lt di latte fresco intero

50 g burro

50 g farina

60 g provolone del monaco

60 g caciocavallo dei Monti Lattari

60 g pecorino stagionato dell'Irpinia.

60 g provolone podolico

Prodotti utilizzati

Provolone del Monaco

Caciocavallo dei Monti Lattari

Pecorino stagionato dell'Irpinia

Provolone podolico

Pasta di Gragnano

Strumenti di cottura

Casseruola, padella e coppapasta.

Preparazione

Cuocere la pasta al dente.

Preparare una besciamella abbastanza liquida, aggiungere i formaggi tagliati a cubetti in modo da ottenere una fonduta di formaggi. Condire la pasta con la salsa ottenuta, ed eventualmente gratinare in forno a piacere.