



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE001258

Registrata in data 07 Apr 2017 alle ore 13:30

da CARMELA GALLO

Polpettine di padduni con pane alle erbe peperoni e fiori di zucca con gocce di pomodoro

Un piatto estivo e semplice da preparare.

Tempo di preparazione: 1 ore

Ingredienti per 1 persone

pasta monoporzione de La fabbrica della pasta di Gragnano
conserva di pomodoro g 280
n. 3 fiori di zucca
padduni 200 g
pane bianco q.b.
prezzemolo q.b.
basilico fresco q.b.
prezzemolo fresco q.b.
olio evo
n.1 aglio
n. 1 peperone giallo

Preparazione

Preparare un pentolino per la cottura della conserva con olio e lo spicchio d'aglio e portare a rosolatura, poi aggiungere la conserva di pomodoro con un pizzico di sale ricordandosi di eliminare l'aglio, nel frattempo preparare il pane alle erbe con un cutter, inserire in quest'ultimo prezzemolo e basilico ben lavati ed asciugati e uno spicchio di aglio senza anima centrale, tritare ed aggiungere il pane bianco a cubetti ed ultimare il trito raggiungendo un colore verde vivace. Preriscaldare il forno a 180° ed inserire con l'ausilio di una placca da forno il peperone giallo e arrostarlo, dopodiché metterlo in una busta di plastica alimentare e lasciarlo raffreddare; in questo modo sarà più semplice da eliminare la pelle esterna ed i semi interni.

Preparare infine le polpettine con il formaggio di capra e impanarle col pane alle erbe e mettere da parte.

Preparare una padella con abbondante olio per la frittura dei fiori di zucca ben lavati e puliti.

Una volta preparato il tutto: polpettine, fiori di zucca, peperoni e conserva, preparare una pentola con acqua ben salata e mettete in cottura la pasta monoporzione e concludere l'impiattamento in modo semplice inserendo nella pasta le preparazioni precedentemente ultimate in ultimo i fiori di zucca fritti.

Vino consigliato

Chianti