



Ricetta N. RE001011

Registrata in data 06 Feb 2017 alle ore 21:45

da MARIO DI DATO

## Scialatielli alla "norma nella forma"

Scialatielli campani mantecati con grana, melanzane a funghetto, pomodoro San Marzano e basilico, serviti in cestino di pane pizza cotto nel forno a legna e guarnito con scaglie di caciocavallo silano.

Tempo di preparazione: 20 minuti

### Ingredienti per 1 persone

Grana 50 g.  
Pomodoro San Marzano 150 g  
n. 5 foglie di basilico  
n. 2 cucchiari di olio extravergine  
Caciocavallo silano 30 g  
Scialatielli 100 g  
Mezza melanzana di piccola dimensione

Impasto per pizza:

0.5 g di lievito di birra  
500 ml di acqua naturale  
85 g di farina 00  
2 g di sale

### Preparazione

Per l'impasto di pasta pizza per cestino: sciogliere 0.5 g di lievito di birra in 500 ml di acqua naturale incorporare in 5 minuti 85 g di farina 00 e 2 g di sale, lasciar riposare 8 ore a temperatura ambiente poi stendere l' impasto alla misura di 1 cm e con l' ausilio di forma creare un cestino da cuocere in forno a legna o elettrico.

Mondare, tagliare a dadini e friggere le melanzane in olio di semi fino a doratura desiderata in friggitrice. Intanto cuocere gli scialatielli in abbondante acqua salata e preparare il sugo di pomodoro arricchito dal basilico e dalle melanzane (precedentemente fritte).

Scolare al dente gli scialatielli e mantecare con grana. Servire la pietanza in un cestino di pane pizza cotto nel forno a legna con l'ausilio di una forma tonda da 13 cm, guarnire con basilico fresco e scaglie di caciocavallo silano.

### Vino consigliato

Gragnano della penisola sorrentina.