



Ricetta N. RE000298

Registrata in data 11 Mar 2016 alle ore 12:00

da CONCORSO ENOGASTRONOMICO - TENUTA CAVALIER PEPE

## Sformatino Vesuvio su laghetto di San Marzano - I.I.S. Enzo Ferrari - Battipaglia

Sformatino Vesuvio su laghetto di San Marzano.

Foto di Luciano Furia

Tempo di preparazione: 60 minuti

### Ingredienti per 2 persone

Sedanini Pasta Garofalo 220 g  
Macinato Maiale 50 g  
Macinato Vitello 50 g  
Pan Carrè 20 g  
Latte 10 ml  
Parmigiano 60 g  
Ricotta 120g  
Mozzarella Silano 200 g  
Uova 2  
Pomodori Pelati San Marzano 300 g  
Fecola di patata 500 g  
Basilico Fresco 5 g  
Olio extravergine di oliva q.b.  
Cipolla 1  
Sale e Pepe q.b.  
Pasta Sole 30 g

### Preparazione

Preparare la salsa di pomodoro con un fondo di olio e cipolla tritata, condire con sale e lasciar cuocere. Appena la salsa è pronta, far "legare" con la fecola di patata; nel frattempo preparare le polpettine: bagnare il Pan Carrè nel latte, aggiungere macinato di vitello, di maiale, Parmigiano, uova sale e pepe; una volta pronto l'impasto, friggerle in abbondante olio caldo.

Preparazione dello sformatino: foderare internamente gli stampini con la pellicola e porre sul fondo il Silano tagliato a cubetti e le polpettine.

Nel frattempo, cuocere in acqua salata, i sedanini e la pasta Sole per circa 4 minuti; una volta cotti farli raffreddare e condirli con salsa di pomodoro, inserendoli verticalmente negli stampini e riempiendoli con ricotta precedentemente condita. Infine, occorre completare lo sformatino inserendo altri sedanini, orizzontalmente.

Mettere gli sformatini in forno ad una T. 180° per 15 minuti.

Appena pronti, farli raffreddare. Adagiare nel piatto la salsa di pomodoro su cui porre lo sformato.

Decorare con altra salsa, Parmigiano e basilico fresco.

### Vino consigliato

Oro Rosè - Vino Spumante di Qualità rosato di Tenuta Cavalier Pepe