

# OliverGlowig

## MEZZO PACCHERO RIPIENO CON ZUPPA FORTE DI PESCE, YOGURT DI BUFALA E FRIARIELLI

### **Ingredienti:** per 4 persone

- |     |                                       |
|-----|---------------------------------------|
| - 4 | Mezzi paccheri                        |
| - 4 | peperoncini fritti per la decorazione |

### Per la zuppa forte di pesce:

- |      |         |                                       |
|------|---------|---------------------------------------|
| - 70 | g       | fegato di scorfanò                    |
| - 80 | g       | totani                                |
| - 20 | g       | pancetta di baccalà                   |
| - 20 | g       | burro                                 |
| - 10 | g       | scalogno alla brunoise                |
| - 3  | spicchi | aglio                                 |
| - 3  | fogli   | alloro                                |
| - 15 | g       | concentrato di peperone piccante      |
| - 80 | g       | passata di pomodoro (Gerardo di Nola) |
| -    | q.b.    | sale                                  |



### Per i friarielli:

- |       |          |                    |
|-------|----------|--------------------|
| - 300 | g        | friarielli puliti  |
| - 1   | spicchio | aglio              |
| - 1/2 |          | peperoncino fresco |
| - 40  | ml       | Falanghina         |
| -     | q.b.     | sale, olio         |

### **Preparazione:**

- rosolare aglio e peperoncino in poco olio e aggiungere i friarielli puliti
- bagnare con vino e finire la cottura a fuoco basso
- frullare il tutto
  
- tagliare i totani a dadini e rosolarli con gli interiori in poco burro
- togliere il tutto dal fuoco e tagliare gli interiori a dadini
- rosolare scalogno, aglio e alloro nel burro
- aggiungere passata di pomodoro e concentrato di peperoni
- condire con sale e aggiungere alla fine gli interiori
  
- cucinare la pasta per 10 minuti
- riempire i mezzi paccheri con la zuppa forte di pesce
- coprirli con lo yogurt di bufala
  
- impiattare come nella foto e completare con crostini di pane cafone

### **Ristorante Oliver Glowig**

Aldrovandi Villa Borghese - Via Ulisse Aldrovandi, 15 - 00197 Roma - Italia - T +39 06 321 61 26 - T +39 06 322 39 93 - info@oliverglowig.com - oliverglowig.com