

PACCHERI DI GRAGNANO RIPIENI ALLA ZUPPA FORTE

Ingredienti:

- q.b. frattaglie di maiale (polmone, cuore, milza, trachea)
- 2 cipolla bianca
- 4 spicchi aglio
- 5 fogli alloro
- 500 gr strutto
- q.b. concentrato di peperoni dolce e piccante, sale

- 550 gr pancarré
- 150 gr pinoli
- 150 gr erbe miste (prezzemolo, timo, rosmarino)
- 1 spicchio aglio
- 5 Paccheri
- q.b. ricotta di pecora
- peperoncino fresco fritto, crostini di pane cafone, filo di porro per la decorazione, alloro fritto per decorazione

Preparazione:

- Tagliare le cipolle alla brunoise e rosolare con l'aglio in poco strutto
- Aggiungere il resto di strutto, due foglie d'alloro e soffriggere le frattaglie per 40 min
- Lasciare raffreddare le frattaglie nello strutto e tagliare a cubetti uguali
- Soffriggere di nuovo il tutto con cipolle, aglio, alloro, sale e pepe e aggiungere il concentrato di peperoni e il passato di pomodoro

- Tostare i crostini del pane cafone in olio all'aglio e timo

- Tagliare i bordi del pancarré e frullare con erbe, pinoli e aglio

- Cucinare i Paccheri di Gragnano per 10 min nella bollitore e nel fra tempo riscaldare il soffritto
- Mettere i Paccheri senza olio in piedi e riempire con il soffritto
- Coprire con la ricotta e aggiungere il pane verde
- Gratinare a 180°C per 3 min
- Chiudere i Paccheri con il filo di porro

- mettere passata di pomodoro in un piatto fondo
- Aggiungere poco soffritto e mettere i Paccheri al centro
- Decorare con crostini, peperoncino e timo fritto
- Aggiungere un filo di olio extra vergine

