

**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 scorfano
- 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 passato 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

