

Michele D'Agostino

Maestro di cucina ed Executive Chef – consigliere Nazionale dell'Ordine

Professionale dei Maestri di cucina

Presidente Vicario Unione Cuochi Regione Puglia

Coordinatore Internazionale dell'Ateneo della Cucina Italiana scuola

di aggiornamento della Federcuochi

Componente Euro-Toques Italia

Sito web www.micheledagastinochef.it – e mail dagastinochef@libero.it – michele@fic.it



**PACCHERI DI GRAGNANO CON
RICOTTA CROSTACEI E
MELANZANE
SALSA DI POMODORO E PEPERONI**

Cat. Primi piatti

INGREDIENTI:

Gr. 500 paccheri di Gragnano, Gr 300 melanzane, Gr 500 scampi + gamberi + astice , Gr 400 ricotta fresca, Gr 50 parmigiano grattugiato, Gr 200 pomodori rossi, Gr 20 basilico, Gr 10 aglio, Olio extr di oliva + sale +pepe

Per la salsa di pomodoro

Gr 700 pomodori rossi, Gr 100 cipolla, Nr 5 foglie di basilico, Olio extr di oliva + sale + pepe

Per i peperoni

Gr 300 peperoni gialli arrosto, Gr 100 cipolla, Gr 200 fondo bianco di pollo, Gr 80 panna

Guarnizione

Basilico + prezzemolo + cerfoglio

PROCEDIMENTO

Tagliare le melanzane sottili per lungo, salare leggermente, asciugare, infarinare e friggere.

Cuocere i paccheri in acqua salata e scolarli mantenendoli molto aldente, raffreddare.

Decorticare i crostacei, tagliare a tocchetti, rosolare con un filo di olio extra di oliva in padella antiaderente molto calda, gustare di sale e pepe, abbattere.

Sbollentare i pomodori rossi e privare della pelle e dei semi, tagliare a cubetti.

Tagliare i resti delle melanzane a cubetti, salare leggermente, asciugare.

Rosolare gli spicchi di aglio con olio extra di oliva, aggiungere i cubetti melanzana e a seguire i cubetti di pomodoro, gustare di sale e pepe, raffreddare.

Unire alla ricotta i crostacei, i cubetti di melanzane e pomodoro, il basilico sminuzzato e gustare con una spolverata di parmigiano, sale e pepe, farcire i paccheri.

Avvolgere i paccheri nelle fette di melanzane, sistemare in pirofile, spolverare con poco parmigiano e gratinare in forno.

Unire gli ingredienti della salsa di pomodoro e portare a cottura, frullare con frullino ad immersione e passare al chinoise, gustare di sale.

Spellare il peperone

Stufare la cipolla tagliata fine con un filo di olio extr di oliva, aggiungere i peperoni arrosto spellati, bagnare con il fondo di pollo e cuocere per circa un'ora, frullare e filtrare, aggiungere la panna e ridurre.

Servire i paccheri gratinati con le due salse e guarnire con erbe aromatiche fritte.