

I PRIMI D'ITALIA, IL FESTIVAL NAZIONALE DEI PRIMI PIATTI



PACCHERI ALLO SCARPARIELLO

Ingredienti per 4 persone:

400g Paccheri Leonessa,
 500g Pomodori pelati San Marzano DOP,
 300g Pomodorini del Piennolo DOP,
 10cl Olio extravergine d'oliva,
 20g Burro,
 1Aglio,

Peperoncino,
 Prezzemolo,
 Basilico,
 Parmigiano Reggiano,
 Sale

Procedimento:

In una pentola capiente faccio soffriggere l'aglio ed il peperoncino nell'olio, appena il primo inizia ad imbiondire, aggiungo il prezzemolo, il basilico e i pomodori pelati. Faccio cuocere per 10 minuti e regolo di sale. Frullo il tutto e passo al setaccio, rimetto in pentola ed aggiungo i pomodori del Piennolo tagliati a metà, ultimo la cottura per circa altri 5 minuti.

Cuocio i paccheri in abbondante acqua salata, li scolo al dente e li manteco con il sugo dei due pomodori, il parmigiano grattugiato, il burro ed il basilico. Servo ben caldo.



LEONESSA



Via Don Minzoni, 231
 80040, Cercola (NA)

www.pastaleonessa.it

XXII EDIZIONE

I PRIMI D'ITALIA, IL FESTIVAL NAZIONALE DEI PRIMI PIATTI



Le ricette del Festival 2021

TRIILLI DI VALLESACCARDA CON PEPPERONI CRUSCHI E CACIORICOTTA

Ingredienti per 4 persone:

500g Triilli di Vallesaccarda,
100g Peperoni secchi,
150g Caciocotta,
Olio extravergine di oliva qb.

Procedimento:

Pulisco i peperoni tagliandoli a metà e privandoli dei semi e del torsolo. Tuffo i peperoni poco alla volta in abbondante olio bollente e li friggo per non più di 3 secondi; li scolo e li faccio raffreddare. Filto l'olio di cottura dei peperoni e ne metto 100g. in una padella. Cuocio i Triilli in abbondante acqua salata, li scolo e li verso nella padella contenente l'olio. Aggiungo i peperoni cruschi sbriciolati, tenendone un po' da parte per la guarnizione, il caciocotta grattugiato e amalgamo bene il tutto a fuoco spento. Servo e guarnisco il piatto con i peperoni cruschi sbriciolati ed il caciocotta grattugiato.



LEONESSA



Via Don Minzoni, 231
80040, Cercola (NA)

www.pastaleonessa.it

ORGANIZZAZIONE: EPTA/CONFCOMMERCIO UMBRIA - Tel. 075.5005577 - www.eptaeventi.it