

XXII EDIZIONE

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



Le ricette del Festival 2021

## 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,  
1Aglia,

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](http://www.pastaleonessa.it)

ORGANIZZAZIONE: EPTA/CONFCOMMERCIO UMBRIA - Tel. 075.5005577 - [www.eptaeventi.it](http://www.eptaeventi.it)



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



## TRIILLI DI VALLESACCARDA CON PEPERONI CRUSCHI E CACIORICOTTA

*Ingredienti per 4 persone:*

500g Triilli di Vallesaccarda,  
100g Peperoni secchi,  
150g Cacioricotta,  
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. Filtro 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 cacioricotta grattugiato e amalgamo bene il tutto a fuoco spento. Servo e guarnisco il piatto con i peperoni cruschi sbriciolati ed il cacioricotta grattugiato.



## LEONESSA

Via Don Minzoni, 231  
80040, Cercola (NA)

[www.pastaleonessa.it](http://www.pastaleonessa.it)

