

## PACCHERI RIPIENI DI CERNIA, PATATE E VONGOLE SU VELLUTATA DI BROCCOLI



**Chef:** Diego Ponzoni

### Ingredienti Menù

40 ml. Olio extravergine di oliva - EK5  
480 g. Ècernia - WG1X  
50 g. Filetti di Acciughe - MP1

### Ingredienti

300 g Paccheri  
480 g. Patate  
210 g. Broccoli  
70 g. Pecorino dolce  
q.b. Sale  
q.b. Pepe  
q.b. Prezzemolo  
q.b. Aglio  
q.b. Porro

## Procedimento

---

Per 6 persone.

Preparare la farcia per i paccheri: cubettare le patate precedentemente pelate e rosolarle in padella con un filo di olio, sale, pepe e, aggiungendo poco per volta dell'acqua, portarle a cottura. Una volta cotte devono risultare asciutte. Scottare in un'altra padella la cernia con aglio, prezzemolo e un filo di olio per pochi secondi. Una volta che sia le patate che la cernia risulteranno freddi mescolarli all'interno di una bowl e aggiungere le acciughe sminuzzate e il pecorino grattugiato. Regolare di sale e pepe solo all'occorrenza. Trasferire il composto in un sac à poche e stoccare in frigorifero. A questo punto preparare la vellutata di broccoli: scottare le cimette di broccoli in acqua bollente salata per 5-6 minuti e raffreddarle subito in acqua e ghiaccio per bloccare il colore. Scolarle e frullarle con un filo di olio e una parte dell'acqua di cottura dei broccoli fino ad ottenere una consistenza liscia ed omogenea, avendo cura di lasciare qualche rosellina come decorazione finale. Tagliare delle striscioline di porro e scottarle per circa un minuto in acqua bollente e raffreddarle in acqua e ghiaccio. Saltare le vongole in padella con olio, aglio e prezzemolo. Cuocere ben al dente i paccheri in acqua bollente salata e scolarli. Riempirli con la farcia di cernia e patate, legarne 6 ogni porzione con le striscioline di porro e cuocerli in forno ventilato per 5-6 minuti a 180° - 190°C. Stendere la vellutata di broccoli al centro del piatto e adagiare sopra i paccheri gratinati. Terminare il piatto decorando ogni pacchero con una vongola sgusciata e una rosellina di broccolo.

## Procedimento senza glutine

---

\* Sostituendo i paccheri con la dicitura "senza glutine" in etichetta, la preparazione diventa Gluten Free.