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. Èrnia - 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.

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari
Sede legale/Stabilimento: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Uffici: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)