

PECORARA

patate, **sabbia di pane**, peperone dolce di Altino



autrice
culinarieconfidenze

INGREDIENTI PER 2 PERSONE



preparazione
40 minuti



difficoltà
media



Stagionalità
autunno / inverno

1 busta **Pecorara di Sant'Agnello**
q.b. **peperone dolce di Altino secco**
q.b. **polvere di peperone dolce di Altino**
n.3 cucchiaini di **pangrattato**
Soffritto **porro, cipolla, carota, aglio**
n.1 **foglia di alloro**
n.5 **patate grandi**
q.b. **passita**
n.7 cucchiaini di **olio e.v.o.**
q.b. **scorza di parmigiano**
q.b. **parmigiano grattugiato**
q.b. **sale**

- ✓ Preparare un soffritto tritando finemente la **cipolla, l'aglio** privato della sua anima interna, la **carota** ed il **porro**
- ✓ In una pentola grande dai bordi alti soffriggere le verdure appena tagliate con 4 **cucchiaini di olio e.v.o.**
- ✓ Nel frattempo pelare le **patate** e ridurle a dadini, aggiungerle al **soffritto**, tostare leggermente e aggiungere dell'acqua calda fino a coprirle, aggiungere la **scorza del parmigiano** e **l'alloro**
- ✓ Coprire e lasciar cuocere le **patate** a fuoco lento, salare. In una piccola padella versare 3 cucchiaini di **olio e.v.o.**, lasciare scaldare : versare all'interno i **peperoni dolci di Altino**, saranno necessari circa **2 o 3 minuti** per renderli croccanti, girarli frequentemente, una volta pronti rimuoverli con una schiumarola e tenere da parte
- ✓ In una ciotola unire il **pangrattato** e la **polvere di peperone dolce di Altino** (circa 3 cucchiaini), mescolare con un filo **d'olio e.v.o.** fino a distribuirlo omogeneamente, tostare il composto una padella antiaderente fino a renderlo croccante, poi tenere da parte
- ✓ Cuocere in abbondante acqua salata la **Pecorara di Sant'Agnello** per metà tempo di cottura, poi terminare i minuti restanti unendoli nella pentola contenente le **patate**, aggiungere l'acqua di cottura fino a coprire, lasciare cuocere e addensare
- ✓ A fiamma spenta mantecare con parmigiano grattugiato e dei cubetti di passita. Impiattare aggiungendo la sabbia di pane croccante e i **peperoni dolci di Altino**



MUGNAIA

ANTICO PASTIFICIO IN ELICE - ABRUZZO



INQUADRA IL QR CODE

e scopri tutte le ricette su www.mugnaia.net/ricette