

PACCHERI FARCITI

PER 4 PERSONE preparazione 1 ora e 40 minuti
32 paccheri - 3 melanzane piccole - 300 g di mozzarella fior di latte - olio extravergine d'oliva - 600 g di salsa di pomodoro - 3 cucchiaini di parmigiano reggiano grattugiato - basilico - sale

- 1 Tagliate le melanzane a fette spesse 1 cm. Ungetele da entrambi i lati con un filo d'olio e allineatele su una placca coperta di carta da forno. Infornatele a 180° per 15-20 minuti, voltandole a metà, finché sono morbide. Infine sfontatele e salatele. Una volta fredde, tagliatele in 32 bastoncini. Fate altrettanto con la mozzarella.
- 2 Cuocete i paccheri bene al dente, scolateli, allargateli su un vassoio, leggermente unto d'olio, e lasciateli raffreddare. Poi riempieteli con le melanzane e la mozzarella. Disponeteli in una pirofila unta d'olio, versate sopra la salsa e cuocete coperto, nel forno a 180°, per 30 minuti.
- 3 Togliete la pirofila dal forno, cospargete con il parmigiano, decorate con foglie di basilico e servite.

Cocottina Le Creuset, tazza Arzberg, tessuto collezione Lollipop Camengo, piatto MV% Ceramics Design, forchettine Eme. Indirizzi a pagina 98

LA FATTORIA DI SEMOLINO

PER 4 PERSONE preparazione 60 minuti
190 g circa di semolino - 1 tuorlo - un pizzico di zafferano - 7,5 dl di latte - 250 g di polpa di pomodoro - 2 cucchiaini di parmigiano reggiano grattugiato - olio extravergine d'oliva - burro - sale

- 1 In una casseruola portate quasi a bollire il latte, salato, con lo zafferano. Unite a pioggia il semolino mescolando inizialmente con una frusta, poi con un cucchiaino di legno, per ottenere un composto consistente (se è troppo sodo, unite un po' di latte, altrimenti un po' di semolino).
- 2 Cuocete il semolino per circa 15 minuti. Fuori dal fuoco, unite il tuorlo mescolando bene. Versate il composto su un foglio di alluminio leggermente oliato. Con le mani bagnate, stendetelo a 1,5 cm di spessore. Fate raffreddare.
- 3 In una padella scaldate un cucchiaino di olio, versate il pomodoro, salate e fate cuocere per 3 minuti. Versate la salsa sul fondo di una pirofila.
- 4 Con un tagliapasta a forma di animaletto ricavate tante formine dal semolino. Sistematele nella pirofila senza sovrapporle troppo. Spolverizzate di parmigiano e condite con una noce di burro fuso. Passate in forno, a 180°, per circa 20 minuti, accendendo il grill negli ultimi 2-3 minuti.

