






PACCHERI RIPIENI CON ZUCCHINE E SFILACCI DI VITELLO SU COULIS DI POMODORO E BASILICO

 x6 persone  90 minuti   Media

INGREDIENTI

- 250 g di paccheri
- 80 g di sfilacci di vitello
- 1 zucchina
- 1 spicchio d'aglio
- 60 g di cubetti di Asiago DOP
- 60 g di grana grattugiato
- 3 pomodori maturi
- Foglie di basilico
- Olio EVO
- Sale e pepe



PROCEDIMENTO

Cuocere i paccheri in acqua bollente. Scolarli e raffreddarli delicatamente sotto l'acqua, facendo attenzione a non romperli. Nel frattempo, in una padella insaporire l'olio d'oliva con uno spicchio d'aglio. A fuoco moderato, unire la zucchina precedentemente lavata e tagliata a cubetti

e aggiustare di sale e pepe. A fine cottura, portare il tutto in una ciotola e frullare, unire il grana, i cubetti di Asiago e una parte di sfilacci di vitello. Con l'aiuto di un sac à poche farcire i paccheri, sistemarli in una pirofila con fondo imburato e cospargerli con il restante grana. Far gratinare in forno. A parte, sbianchire il pomodoro e togliere la buccia, tagliarlo a metà e privarlo dei semi. Frullare il pomodoro con un filo di olio d'oliva, sale e pepe.

COMPOSIZIONE DEL PIATTO

Porre al centro il coulis di pomodoro, sistemare i paccheri gratinati adagiando sopra gli sfilacci di vitello e la foglia di basilico.

