

PERCIATI AI FILETTI DI PEPPERONI, RICCIOLA, CAPESANTE E OLIVE NERE IN CIALDA DI PANE E PISTACCHI



INGREDIENTI PER 4 PORZIONI

- 400g perciati freschi
- 300g Peperoni a Filetti
- 400g ricciola
- 300g pomodorini
- 50g pecorino
- 4 capesante
- 4 foglie di basilico
- 2 spicchi di aglio
- 1 bicchiere di vino bianco secco
- olio d'oliva
- q.b. sale
- q.b. pepe bianco
- prezzemolo

per le cialde

- 150g grana
- 50g pistacchio
- bianco di 4 fette di pancarrè macinato

PROCEDIMENTO

- In una casseruola bassa mettere quattro cucchiai di olio, uno spicchio di aglio in camicia. Far rosolare l'aglio e toglierlo.
- Aggiungere la ricciola pulita (eliminata della pelle e tagliata a dadini), le olive nere denocciolate e tagliate, infine le capesante sbollentate e tagliate a filetto.
- Bagnare con vino e far evaporare. Aggiungere filetti di peperoni, salare, pepare e far cuocere per 4 minuti.
- Cuocere i perciatelli in acqua abbondante salata per 7-8 minuti, colarli e spadellarli per qualche minuto insieme alla salsa con prezzemolo e pecorino.
- A parte cuocere i pomodorini spellati e senza semi fatti soffriggere con due cucchiai di olio e uno spicchio di aglio da eliminare, salare emulsionare col basilico.

per le cialde

- Mischiare pancarrè, grana e pistacchi, cuocere il tutto in una padella antiaderente e adagiarle su 4 stampini e lasciarle raffreddare.
- Riempire le cialde con i perciatelli ai peperoni e decorare il piatto con la salsa emulsionata e i filetti di peperoni.

PRODOTTI IN QUESTA RICETTA



Peperoni a Filetti