

# [Paccheri di Gragnano al caffè ripieni di gorgonzola su salsa di melanzana](#)

scritto da Redazione | 16/10/2017



**Dallo chef Gustavo Milione, un primo piatto dai sapori inconsueti che solleciteranno il palato con inaspettati contrasti.**

La **pasta al caffè** è una delle novità napoletane degli ultimi anni che realizza un connubio inedito tra due ingredienti tipici del territorio. Fusilli, paccheri e mezzi paccheri, vengono trafilati al bronzo e addizionati con **polvere di caffè** dando vita ad un prodotto finale che stuzzica il palato con inaspettati contrasti. Inoltre presenta anche qualità per il nostro corpo in quanto è priva di colesterolo poichè il caffè apporta antiossidanti, acidi organici e composti bioattivi.

**Paccheri al caffè ripieni di Gorgonzola su salsa di melanzana**

La ricetta è stata inviata da **Gustavo Milione**, chef giovane e talentuoso di origini salernitane. I paccheri vengono prima cotti in acqua e poi completati in forno a vapore

## Ingredienti per 4 persone

- 20 paccheri
- 50 grammi di panna acida
- 30 grammi di Gorgonzola
- 2 melanzane
- 500 grammi di olio di arachidi
- Olio evo qb
- Sale qb

## Procedimento per la farcitura

Sobbollite la panna acida con il [Gorgonzola](#) e girate di tanto in tanto con un mestolo di legno. Una volta addensata, spegnete il fuoco e mettetela da parte.

Cuocete i **paccheri al caffè** in acqua bollente leggermente salata per 10 minuti. Una volta cotti, scolateli, fateli raffreddare e farcite con la salsa al Gorgonzola precedentemente preparata. terminate la cottura in forno a vapore per quattro minuti.

## Per la base di melanzana

Lavate le melanzane, privatele della parte superiore e friggetele in olio di arachidi per pochi minuti. Una volta cotte, asciugatele su carta assorbente e frullare solo la polpa, aggiustando di sale e aggiungendo un pizzico di zucchero di canna e aceto. Quando risulterà una vellutata, sarà pronta.

Impiattate utilizzando la salsa di melanzana come base e sistemando sopra i paccheri al caffè ripieni di gorgonzola.

Per questo piatto si suggerisce un [Náni Chardonnay](#), un vino bianco frizzante e molto particolare.