Paccheri di Gragnano al caffè ripieni di gorgonzola su salsa di melanzana

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

Paccheri di Gragnano al caffè ripieni di Gorgonzola (Foto © Gustavo Milione).

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

Lo chef Gustavo Milione.

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 pochiminuti. Una volta cotte, asciugatele su carta assorbente e frullare solo la polpa, aggiustando disale e aggiungendo un pizzico di zucchero di canna e aceto. Quando risulterà una vellutata, saràpronta.

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.

Data di creazione
16/10/2017
Autore
redazione