



Gennaro Esposito, chef stellato, presenta:

Pasta e patate con crema di provolone

Tipologia piatto: primo piatto

Tempi di preparazione: circa 60 min.

Tipo piatto: fondo 24 cm

Ingredienti per 4 persone:

- » 400 gr pasta mista (o altra pasta corta)
- » 300 gr patate tagliate a dadini di circa 2 cm
- » 120 gr olio extravergine d'oliva
- » 100 gr cipolla bianca tritata
- » 100 gr carota tritata
- » 100 gr provolone tagliato a dadini
- » 50 gr cotenna di prosciutto di maiale
- » 50 gr sedano tagliato a dadini
- » 3 pomodori disseminati e tagliati in 4 parti
- » 2 foglie di basilico
- » 1 spicchio d'aglio
- » 1 peperoncino piccante
- » sale q.b.

Per la crema di provolone:

- » 300 gr di panna fresca
- » 200 gr di provolone

Gennaro Esposito - ristorante La Torre del Saracino - Vico Equense (NA)

Preparazione

In una pentola alta far soffriggere l'aglio con l'olio ed il peperoncino ed eliminare quando imbriondito. Unire poi la cotenna, il sedano, la carota, la cipolla e successivamente i pomodori. Appena le verdure saranno appassite, unire le patate e lasciar rosolare per pochi minuti. Aggiungere un mestolo di acqua, coprire e portare le patate a metà cottura. Unire ancora 2,5 litri d'acqua fredda, salare e completare la cottura delle patate. Successivamente calare e cuocere la pasta. Unire le foglie di basilico. Ultimata la cottura della pasta, togliere dal fuoco e aggiungere un filo d'olio extra vergine d'oliva a crudo. Disporre la pasta in una teglia alta almeno 2 cm e lasciar raffreddare per circa 30 minuti. Con l'aiuto di un coppapasta ricavare dei dischi di pasta. In una padella aggiungere un filo d'olio e far riscaldare. Disporre i dischi di pasta in padella e far rosolare per circa 3 minuti a lato, in modo da renderli croccanti.

Per la crema di provolone

Tagliare a cubetti il provolone e aggiungerlo alla panna. Lasciare in infusione il tutto per 12 ore ad una temperatura di circa 45°C. Decorse le 12 ore filtrare il tutto con un colino a maglia sottile e riportare sul fuoco ad una temperatura di circa 80°C fino ad ottenere un composto omogeneo. Tenere al caldo.

Composizione del piatto

Versare sul fondo del piatto qualche cucchiaino di crema di provolone. Adagiare sulla crema il disco di pasta e patate e guarnire con riccioli di provolone.



Il nostro provolone

**PROVOLONE DOLCE
MALGA PARADISO**

GR. 250 € 1.89
al kg € 7.56