

## Il Vesuvio

|                           |              |
|---------------------------|--------------|
| Bucatini di Gragnano IGP  | 200 g        |
| Pomodorini del "piennolo" | 10           |
| Passata di pomodoro       | 200 g        |
| Olive di Gaeta            | 60 g         |
| Capperi                   | 1 cucchiaino |
| Alici di Menaica          | 3 filetti    |
| Pane raffermo             | 100 g        |
| Aglione                   | 1 spicchio   |
| Origano                   |              |
| Nero di seppia            |              |
| Olio evo beneventano      | 60 ml        |
| Sale                      |              |

In una padella, rosolare l'aglio in due cucchiaini d'olio; aggiungervi le alici e, quando saranno disfatte, i pomodorini, le olive snocciolate, i capperi dissalati ed un pizzicone di origano. Salare poco e cuocere, fino a che il sugo apparirà cotto.

Lessare i bucatini molto, molto al dente e scolarli, meno 2-3 forchettate che dovranno cuocere un po' di più, altrimenti non saranno

abbastanza morbidi da poterli avvolgere.  
Condire i bucatini al dente con il sugo e tenerli da parte. Scolare anche i bucatini che avranno cotto un paio di minuti in più, raffreddarli e irrorarli con un filo d'olio.

Ungere tre stampini a cupola, da 12 cm di diametro e, con un po' di pazienza, rivestirli con in bucatini "in bianco", nel modo mostrato dalla foto.

Una volta rivestiti gli stampi, riempirli con i bucatini conditi col sugo e chiudere con altri bucatini arrotolati.

Per simulare la terra lavica, quella terra così fertile, che ha meritato alla mia regione il nome di Campania felix, tostare il pane raffermo e metterlo nel mixer insieme al nero di seppia. Spolverizzare con questa panatura la sommità degli stampi, irrorarli con filo d'olio e mettere in forno, a 180 gradi, per 15 minuti.

Con mezzo cucchiaino d'olio e la passata, preparare una salsa.

Sformare la pasta, pennellare con un po' d'olio gli sformati e spolverizzarli con la

panatura al nero di seppia. Versare su ogni  
sformato una "colata" di sugo.