

# Pasta e patate della Vigilia

*Difficoltà:* 2

Ingredienti per 2 persone

120 g di pasta tipo “Candele dei Campi”

1 mozzarella di bufala campana DOP di 100 g

500 gr di vongole veraci

300 g di patate

80 g di cipolla bianca

100 gr di Piennolo del Vesuvio DOP L’Orto di Lucullo Giallo

4 “Pacchetelle di Piennolo del Vesuvio DOP L’Orto di Lucullo Gialle e Rosse”

Colatura di alici di Cetara q.b.

Scorza di un limone bio grattugiata

Zenzero fresco grattugiato

Olio extravergine d’oliva, sale, erba cipollina fresca

## Procedimento

Tritare finemente la cipolla e affettare sottilmente le patate precedentemente sbucciate. In una padella in acciaio dal fondo spesso far appassire la cipolla nell’olio extravergine d’oliva, senza farle prendere colore. Aggiungere le patate ed il Piennolo del Vesuvio DOP giallo privato della buccia, coprire a filo con acqua tiepida, salare leggermente e lasciar cuocere a fuoco lento finché le patate sono ben cotte e l’acqua del tutto evaporata.

Cuocere le vongole in una casseruola in acciaio. Mettere sul fondo della casseruola un filo d’olio, far riscaldare e aggiungere le vongole, un goccio d’acqua per creare vapore e coprire con un coperchio per un paio di minuti. Togliere le vongole dalla pentola appena il guscio si apre e mettere da parte dopo averle sgusciate. Filtrare il sugo di cottura e conservare anch’esso.

Preparare le Pacchetelle di Piennolo del Vesuvio DOP per la decorazione del piatto. Mettere 4 Pacchetelle Gialle e 4 Rosse su una teglia, condirli con un pò di olio extravergine di oliva e del sale. Arrostitirle con il grill del forno fino a che i bordi si bruciacchiano leggermente.

Frullare le patate rendendo la crema più fluida con l’aiuto del liquido di cottura delle vongole.

Portare l’acqua per la pasta a bollore senza salarla.

Strizzare il latte della mozzarella di Bufala DOP nell’acqua di governo della stessa. Portare quindi questo liquido a bollore in una padella d’acciaio ampia. Versare le Candele dei Campi nella padella e cominciare a cuocere la pasta risottandola, aggiungendo di tanto in tanto l’acqua non salata portata a bollore

precedentemente. Quando la pasta è al dente mantecare con la vellutata di patate, aggiungere dell'erba cipollina fresca tritata, le vongole sguciate e qualche goccia di colatura di alici, fino a quando diventa giusta di sale. Mettere al centro di un piatto fondo degli straccetti di mozzarella di Bufala DOP, grattugiare sopra della scorza di limone e dello zenzero fresco. Versare la pasta con il suo sugo. Guarnire con i pomodori arrostiti, del pepe bianco macinato fresco ed altri ciuffetti di mozzarella.