

Candele Lunghe in tricolore di ricotte vaccine, su salsa al pomodoro fresco e basilico

di Riccardo Carnevali
www.dietroalcibo.com

Ingredienti per 4 persone:

n°6 Candele Lunghe
600 gr ricotta vaccina
500 gr spinaci freschi
100 gr concentrato di pomodoro
qb cannella in polvere
150 gr parmigiano reggiano
500 gr pomodori freschi da sugo
qb Olio extravergine d'oliva
qb zucchero semolato
qb basilico fresco
qb sale - pepe
n°8 "code" verdi di cipollotto

Sbollentare velocemente gli spinaci e scolarli raffreddandoli subito con acqua fredda, quindi strizzare e frullare con poco olio extravergine.

Incorporare la crema di spinaci ad un terzo di ricotta.

Incorporare il concentrato di pomodoro in un altro terzo di ricotta.

Aromatizzare la restante ricotta con poca cannella.

Tutte e tre le ricotte dovranno essere aggiustate di sale e un po' di parmigiano.

Tagliare in 4 parti uguali ogni candela e cuocere in abbondante acqua salata.

Scolare ed asciugarli con un canovaccio pulito.

Riempire tre sacchetti da cucina con le tre ricotte e riempire con ognuna delle ricotte 8 parti di candela.

Racchiudere un paio di tricolori in un mazzetto con un "laccio" ottenuto sbollentando la parte verde dei cipollotti, spolverare di parmigiano grattugiato e gratinare in forno preriscaldato a 200°C finché non si sarà formata una crosticina in superficie.

Posare ancora caldissimi su un "letto" di salsa di pomodoro fresco e basilico.