



Chef Ernesto Iaccarino

Ristorante Don Alfonso, Sant'Agata (Na)



# PACCHERI DI GRAGNANO

## cacio, pepe, scorfano e spinaci selvatici

### INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 32 mezzi paccheri
- 120 g di pecorino stagionato 6 mesi
- 60 g di pecorino stagionato 24 mesi
- 60 g di Parmigiano stagionato 24 mesi
- 240 g di acqua
- olio extravergine di oliva
- sale
- 60 g di scorfano a cubetti
- 40 g di pomodorini a cubetti
- 4 foglie di spinaci
- pepe nero macinato
- olio di semi

**C**uocete la pasta in abbondante acqua bollente salata.

Nel frattempo fate fondere a bagnomaria i diversi tipi di formaggio precedentemente grattugiati; stemperando il tutto con l'acqua e mescolando con una frusta per amalgamare bene.

Proseguite la cottura a bagnomaria fino a ottenere una crema liscia e densa.

In una padella rosolate lo scorfano con 2

cucchiai di olio, quindi regolate di sale.

Scolate i mezzi paccheri e saltateli nella padella con lo scorfano.

Disponete sul fondo dei piatti la salsa di formaggio, sistematevi sopra i paccheri e distribuite sopra qualche cubetto di pomodoro.

Completate la composizione con una macinata di pepe nero e qualche foglia di spinaci fritti in olio di semi a 130 °C.

