

PRIMI PIATTI

# Ziti al cavolfiore e formaggio

---

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [bassa](#)    COSTO: [basso](#)    REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)

---



## INGREDIENTI

ziti  
1/2 cavolfiore lessato in brodo vegetale e  
latte  
formaggi (brie  
cacio affumicato)  
timo  
alici sotto sale  
panna fresca  
burro e pecorino.

## PREPARAZIONE

**1** Ecco gli ingredienti:



**2** Pulire sotto l'acqua le alici e sfilettarle. Tagliare i formaggi a cubetti.



**3** Cuocere la pasta senza spezzarla, scolarla al dente e passarla immediatamente a raffreddare in acqua ghiacciata.

In un padellino antiaderente sciogliere un paio di filetti di alici nel burro, aggiungervi il cacio affumicato e la panna senza salare, lasciar sciogliere a fuoco basso il formaggio.



- 4 In un altro padellino antiaderente mettere il brie, le foglioline di timo, la panna e lasciar sciogliere a fuoco basso.



**5** Aggiungere il cavolfiore in entrambe le preparazioni con il formaggio, schiacciandolo con una forchetta.





6 Passare a farcire le zite: pareggiare la pasta in base alla lunghezza delle tegliette.



7 Riempire la pasta usando una sache a poche con beccuccio fine, riempiendola poco alla volta, quel tanto che basta per uno zito alla volta altrimenti si raffredda e non passa per il buco del beccuccio.

Se i formaggi dovessero raffreddarsi e non passare per la sac a poche, usare uno stuzzicadenti per liberare il beccuccio Alternare i ripieni con i diversi formaggi.



- 8 Ungere le teglie con del burro, cospargere con un velo del ripieno al brie, perchè è leggermente più liquido e delicato di quello al cacio, mettere uno strato di pasta ripiena al cacio e alici, uno strato di ripieno al brie, uno strato di ziti al brie, uno strato di ripieno al cacio, uno strato di ziti al cacio, e si termina con uno strato di ripieno al cacio e una bella spolverata di pecorino.





9 Infornare a 200°C per dieci minuti con passaggio finale sotto al grill.

