

ANTIPASTI E SNACK

## Lecca-lecca di pasta

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: media    COSTO: basso    REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



### INGREDIENTI

200 g di cavolfiore (peso della verdura già lessata e raffreddata)  
1 peperoncino piccante  
latte  
40 g di pancarrè senza crosta  
30 g di parmigiano reggiano grattugiato  
pasta tipo penne.

### PREPARAZIONE

**1** Frullare i cavolfiori fino a ricavare una purea.



2 Tritare finemente un peperoncino piccante.



**3** Aggiungere il peperoncino al cavolfiore.



**4** Mettere in ammollo in poco latte il pan-carrè.



**5** Unire il pane strizzato al cavolfiore.



6 Aggiungere il parmigiano reggiano grattugiato ed amalgamare tutti gli ingredienti.



7 Cuocere la pasta in acqua bollente salata.



8 Scolare la pasta al dente e raffreddarla velocemente con acqua fredda.



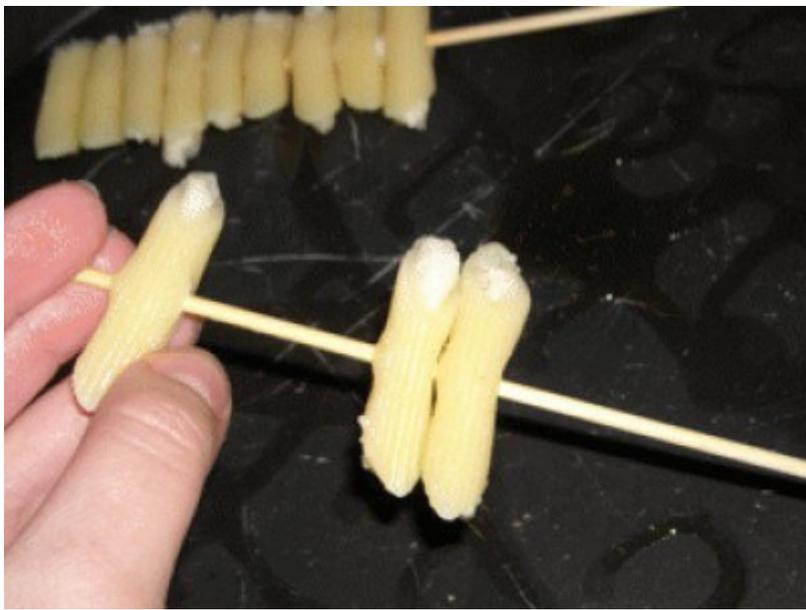
9 Mettere il ripieno in una sac a poche.



**10** Prendere la pasta e riempirla con il ripieno al cavolfiore.



**11** Infilzare le penne sugli spiedini lunghi di bambù.



- 12** Mettere gli spiedini in una teglia leggermente oliata (o coperta con carta forno) e spolverare ogni spiedino con altro parmigiano reggiano.



- 13** Cuocere a 180° fino a far sciogliere bene il formaggio e a creare una bella crosticina croccante (circa 10-15 minuti).



14 Spolverare con pepe rosa per colorare e profumare i lecca-lecca.

