

PRIMI PIATTI

Ziti al cavolfiore e formaggio

di: *frangipane*

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.



