

Caccavelle con cime di rape salsiccia e patate

Ingredienti per 4 persone:

4 Caccavelle "La Fabbrica della Pasta di Gragnano"
500 g di cime di rapa già pulite
4 salsicce
250 g di fior di mozzarella di latte vaccino
2 patate
vino bianco secco q.b.
peperoncino
aglio
olio extravergine di oliva
sale



Procedimento

Lavare bene le cime di rapa e sbollentarle in acqua salata in ebollizione, scolarle ancora al dente e quando si saranno raffreddate, tritarle grossolanamente. Conservare l'acqua di cottura che ci servirà per cuocere la pasta.

Intanto in un tegame capiente, versare un filo di olio, aggiungere del peperoncino a piacere e uno spicchio d'aglio, far riscaldare. Quando comincerà a sfrigolare aggiungere le salsicce a pezzi, pulite dal loro budello, mescolare e far rosolare. A questo punto bagnare con una spruzzata di vino bianco e far evaporare a fiamma alta.

Eliminare l'aglio e aggiungere anche le cime di rape, aggiustare di sale e far insaporire per due-tre minuti. Tenere da parte. Pelare le patate e tagliarle a cubetti, versarle in una padella antiaderente con un filo di olio, mescolare e cuocerle fino a quando si saranno leggermente rosolate. Spegnerle, salare e tenere da parte.

Portare a bollire l'acqua di cottura delle verdure e lessarci le caccavelle per 16 mescolando delicatamente di tanto in tanto. Scolarle con l'aiuto di una schiumarola e raffreddarle velocemente sotto l'acqua corrente (conservare l'acqua di cottura della pasta). Appoggiarle a testa in giù in un vassoio e ungerle leggermente con un filo di olio extravergine, coprirle con un foglio di pellicola trasparente.

Aggiungere al condimento di cime di rapa e salsiccia, le patate rosolate e la mozzarella tagliata a tocchetti, mescolare e riempire le caccavelle, dopo averle idratate immergendole velocemente nella loro acqua di cottura.

Appoggiarle in un tegame da forno, unto con un filo di olio e coprire con un foglio di stagnola. A questo punto potete decidere se completare la cottura o metterle in frigo, se le avete preparate in anticipo. Terminare la cottura in forno preriscaldato a 180°C, coperte con un foglio di stagnola per 10 minuti circa, il tempo necessario a riscaldare il ripieno e far sciogliere la mozzarella.