

# Caccavella alla Norma con corallo al basilico e fonduta di mozzarella

## Ingredienti per 4 persone:

Caccavelle "La Fabbrica della Pasta di Gragnano"

### Per il ripieno:

350 g di melanzane  
250 g di mozzarella  
40-50 g di formaggio grattugiato

### Per il salsa:

500 g di polpa di pomodoro  
1 scalogno  
olio extravergine di oliva  
basilico  
sale

### Per la fonduta:

1 mozzarella (meglio se di bufala) da 125 grammi  
150 ml di latte

1 cucchiaino raso di amido di mais

### Per il corallo al basilico:

90 g di acqua  
20 g di olio di semi di mais  
10 g di farina  
5 g di foglie di basilico  
sale

### Servono inoltre:

Ricotta salata q.b.  
olio per friggere



## Procedimento

Lavare le melanzane e tagliarle a dadini, lasciando una parte di buccia, metterle in una ciotola, aggiungere abbondante sale fino e coprire con acqua. Appoggiarle su un peso e lasciarle per almeno un'ora. Trascorso il tempo, sciacquarle bene sotto l'acqua corrente, strizzarle e friggerle in olio caldo. Appena dorate, scolarle e tenere da parte.

Intanto per la salsa di pomodoro, mettere in una pentola due tre cucchiaini di olio, lo scalogno tritato, la polpa di pomodoro e il sale. Cuocere per circa quindici minuti a fiamma bassa, mescolando di tanto in tanto, a fine cottura aggiungere abbondante basilico e tenere da parte.

Preparare il corallo, versando tutti gli ingredienti nel bicchiere alto del mixer, emulsionare fino ad ottenere una crema ben amalgamata.

Riscaldare un padellino antiaderente e versarci un mestolino di composto dopo averlo filtrato. Cuocere a fuoco vivace. Pian piano quasi magicamente si formeranno dei fori più o meno larghi a seconda della quantità di liquido presente nell'emulsione (io ho utilizzato 90 g di acqua ma è possibile arrivare tranquillamente anche a 120 g).

Cuocere il corallo solo da un lato e appena inizierà a staccarsi e a diventare croccante, prelevarlo delicatamente con una palettina e lasciarlo asciugare su carta assorbente. Quindi metterlo su un vassoio e tenere da parte.

Per la fonduta, mettere a riscaldare il latte in un pentolino con il cucchiaino di amido di mais.

Quando sarà molto caldo, aggiungere la mozzarella tagliata a dadini e lasciarla fondere lontano dal fuoco. Mescolare fino ad ottenere una crema morbida e liscia. Far intiepidire e se dovesse servire passarla al mixer ad immersione.

Intanto lessare le caccavelle in abbondante acqua salata per 18 minuti, 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.

Quando tutto sarà pronto, prima di riempire le caccavelle è importante idratarle, bagnandole nella loro acqua di cottura. Quindi appoggiarle in una teglia da forno, con alla base un filo d'olio e due, tre cucchiaini di acqua di cottura.

Riempirle a strati inserendo prima le melanzane fritte, poi qualche cubetto di mozzarella, una cucchiata abbondante di sugo e formaggio grattugiato. Continuare così fino a riempirle.

Coprirle con un foglio di carta stagnola e una mezz'ora prima del servizio, cuocere per 10-15 minuti a 180°C in forno preriscaldato.

Servire le caccavelle mettendo alla base di ogni piatto una cucchiata di fonduta riscaldata al momento, terminare con una generosa grattugiata di ricotta e decorare con il corallo al basilico.

Guarnire a piacere con striscioline di bucce di melanzane fritte in precedenza.