

# Caccavelle ripiene di verdure grigliate e stracchino filante

## Ingredienti per 4 persone:

4 Caccavelle "La Fabbrica della Pasta di Gragnano"  
400 g di stracchino  
4 zucchine romanesche  
2 melanzane piccole  
2 peperoni rossi piccoli  
menta fresca in foglie  
sale  
pepe  
olio extravergine di oliva



## Procedimento

Pulire e lavare bene le verdure, affettare le zucchine nel senso della lunghezza e tagliare i peperoni a strisce larghe. Tagliare le melanzane a fette spesse di circa un centimetro e porle in uno scolapasta ricoperte di sale, sistemare un peso sopra e lasciarle sotto peso per un'oretta circa. Questo passaggio servirà a far perdere l'acqua di vegetazione che spesso è molto amara. Nel frattempo cuocere le caccavelle in acqua bollente e salata per 20 minuti, avendo cura di non far bollire troppo l'acqua durante la cottura per evitare di romperle. Mescolare delicatamente di tanto in tanto. Scolarle con l'aiuto di una mestolo forato e porle sottosopra in un vassoio unto con un po' di olio.

Trascorso il tempo, sciacquare le melanzane sotto l'acqua corrente, strizzarle e asciugarle con della carta assorbente. Quindi grigliarle su una piastra ben calda da entrambi i lati. Fare lo stesso con le altre verdure.

Quando tutte le verdure saranno pronte, tagliarle a dadini e condirle con sale, pepe e menta fresca spezzettata. Lasciare insaporire per qualche minuto. Ammorbidire lo stracchino con una forchetta aggiungendo un filo di olio.

Riempire le caccavelle con uno strato di stracchino, uno di verdure e così via fino a riempirle completamente. Terminare con qualche fiocchetto di stracchino. Sistemarle in una teglia adatta alla cottura al microonde e cuocerle per pochissimi minuti giusto il tempo di far sciogliere lo stracchino. Se preferite potete utilizzare un forno tradizionale, basterà infornare per circa 5-7 minuti a 180°C.

Servire con una macinata di pepe e un filo di olio EVO a crudo. Ottime calde ma buonissime anche fredde!