

*Pasta artigianale
di qualità superiore!*



PASTAI GRAGNANESI **SOCIETÀ COOPERATIVA**

PASTA DI GRAGNANO®
Coop PASTAI GRAGNANESI

Qualità superiore perché

Le Artigianali Paste Alimentari dei Pastai Gragnanesi sono di Qualità Superiore grazie:

- alle migliori miscele di semola di grano duro •
- all'impasto e alla trafilatura dolce • all'essiccazione naturale •

La Pasta Artigianale di Qualità Superiore dei Pastai Gragnanesi è apprezzata da chef di prestigio nazionale e internazionale ed è in vendita solo ed esclusivamente presso **negozi specializzati**, punti vendita di eno-gastronomia, negozi di prodotti tipici regionali ed enoteche.



I grandi Chef interpretano la Pasta di Gragnano.

Trofie all'Attanasio

Ingredienti: 400 g. di trofie, 100 g. pancetta, 400 g. lonza di maiale, 100 g. funghi champignon, 600 g. pomodorini del piennolo, 2 cucchiaini di sugna o lardo tritato, olio extravergine di oliva, sale, pepe, pecorino, prezzemolo, basilico, carota, peperoncino, cipolla, aglio, alloro.

Esecuzione: fare un soffritto di aglio, cipolla, carota, peperoncino, aggiungendo la lonza di maiale tagliata a punta di coltello, la pancetta, il lardo o la sugna, i pomodorini e far cuocere. Regolare la salsa con il sale, aggiungendo un po' di alloro. Cuocere le trofie al dente, in abbondante acqua salata. Scolare le trofie, versarle nella padella, mantecando con il formaggio pecorino, basilico, prezzemolo e una spolverata di pepe.



Pappardelle al Patè di olive

Ingredienti: 500 g. di pappardelle, 300 g. di gorgonzola, 400 g. di salsiccia, 2 cucchiaini di patè di olive, 2 mazzetti di rucola fresca, 1 spicchio d'aglio, panna da cucina, pepe rosa per decorare, olio extravergine, d'oliva, basilico, formaggio Parmigiano, brandy

Esecuzione: soffriggere la salsiccia nell'aglio con l'olio extravergine sfumando con un po' di brandy. Aggiungere il gorgonzola, il patè d'oliva e un po' di rucola; infine la panna con un po' d'acqua di cottura della pasta e continuare la cottura a fuoco lento per 4/5 minuti. Cuocere le pappardelle in abbondante acqua salata per circa dieci minuti dopodichè versare la pasta nella padella aggiungendo il basilico e il parmigiano. Saltare bene la pasta finchè risulti ben amalgamata, nel piatto mettere un po' di rucola, le pappardelle e, sopra, qualche granello di pepe rosa.



Paccheri di Gragnano alla A'Scalinatella

Ingredienti: 500 g. di Paccheri di Gragnano, 750 g. di pomodorini bottigliate, 2 funghi porcini, 2 spicchi d'aglio, un po' di cipolla, olio extravergine di oliva, prezzemolo, basilico, rucola, provolone del monaco, sale, pepe.

Esecuzione: In una padella rosolare l'aglio nell'olio. Versare i pomodorini tagliati a filetto e far cuocere. In un'altra padella imbindire nell'olio un po' di cipolla con l'aglio, aggiungere i funghi porcini tagliati molto sottili, terminare la cottura e versarli nella padella dei pomodorini aggiungendo il basilico, un po' di rucola, salare e pepare (facoltativo). Nel frattempo cuocere i Paccheri di Gragnano in abbondante acqua salata per circa dieci minuti, scolarli e versarli nella salsa ottenuta aggiungendo un po' di provolone del monaco grattugiato, prezzemolo e, infine, mantecare il tutto. Disporre nel piatto la rucola e la pasta con le scaglie di provolone del monaco.



Chef Francesco Di Lorenzo



Via Tommaso Sorrentino, 20
80054 Gragnano (Na)
Tel. 081-8013100-333 2890684
osteriascalinatella@libero.it