



mangiaredadio

## PACCHERI CACIO, PEPE E OSTRICHE

### INGREDIENTI (per 4 persone)

*(per l'acqua di caciocavallo)*

100 g di caciocavallo campano grattugiato

50 g di caciocavallo affumicato grattugiato

500 g di latte

100 ml di acqua

*(per le ostriche)*

8 ostriche di Manfredonia

1 limone + la scorza grattugiata di ½ limone

4 foglie di basilico

2 rametti di aneto

*(per la pasta)*

320 g di Paccheri

5 lt d'acqua

50 g sale grosso

1 cipollotto di Tropea

1 spicchio d'aglio

20 g di olio EVO

*(per la finitura)*

100 g di fave fresche (peso netto, una volta pulite)

30 g di cuore di sedano verde

Olio EVO

sale, pepe



### PREPARAZIONE

Pulite le fave, aprendo il baccello con entrambe le mani e usando i pollici; spingete fuori i legumi. Sbianchite le fave tuffandole per 3 minuti in acqua bollente salata, quindi scolatele con un ragno o una schiumarola, versatele in una ciotola piena di ghiaccio e fatele raffreddare.

Scolatele nuovamente e privatele una ad una della pellicina.

Preparate l'acqua di caciocavallo: in una casseruola, unite i formaggi il latte e l'acqua. Scaldate a fuoco moderato sino a 70° per circa 30 minuti, quindi filtrate, eliminando eventuali grumi o parti solide.

Tagliate il sedano a brunoise e conditelo con olio e sale.

Aprite le ostriche, filtrate la loro acqua e conservatela. Marinare dunque i conchigliacei con limone ed erbe per 10 minuti.

In una padella, stufate il cipollotto tagliato finemente, l'olio e l'aglio per circa 10 minuti. Eliminate l'aglio e tenete da parte.

Fate bollire l'acqua salata e cuocetevi i paccheri per 10 minuti., avendo cura di rimestarla durante la cottura.



# mangiaredadio

Trasferite i paccheri nella padella in cui avrete aggiunto l'acqua di caciocavallo e risottate a fuoco vivo per un paio di minuti. Spegnete il fuoco e aggiungete il sedano, le ostriche, la loro acqua, le fave e il pepe. Ultimate con un giro d'olio.