

Candele splatter alla caprese | Contest 2016 Le Strade della Mozzarella



Candele splatter alla caprese

[Ricette Pasta e Mozzarella veggio style](#)

Con questa ricetta Maria Romano partecipa a *Pasta e Mozzarella veggio style*, il Contest dedicato alla *cucina vegetariana* e organizzato da LSDM in collaborazione con il Pastificio dei Campi.

Si ringraziano Pentole Agnelli e Molteni.

Il Post completo su [Comm'è amaro stu ppone](#).



Candele splatter alla caprese

Candele splatter alla caprese

Ricetta di [Maria Romano](#)



Ingredienti per 2 persone

- 100 g di Candele del Pastificio dei Campi
- 100 g di Mozzarella di Bufala Campana

- 200 g di passata di pomodorino del Vesuvio
- 250 g ricotta di bufala
- 20 g di pecorino grattugiato
- 10 g di foglioline di maggiorana fresca
- Olio evo q.b.
- Sale q.b.

Preparazione

Lavorare a crema la ricotta aggiungendo un cucchiaino raso di pecorino grattugiato e le foglioline di maggiorana fresca. Preparare un sughetto veloce con la passata di pomodorini, un filo d'olio al basilico ed un pizzico di sale.

Tagliare la mozzarella a fette e farla asciugare dal suo liquido. Spezzare le candele in tre parti, lessarle in acqua bollente salata, scolarle al dente e fermarne la cottura con acqua fredda, scolare di nuovo e tenerle da parte.

Aiutandosi con la sac a poche, farcire le candele con il composto di ricotta. Scaldare il sugo, adagiarlo sui piatti da portata. Poggiarvi sopra le candele farcite, lucidarle con olio evo aromatizzato al basilico.

Intanto, passare al microonde per una ventina di secondi, a media potenza, una fetta di mozzarella per porzione. Poggiarla sulle candele e poi fiammarla con il cannello. Servire subito.