

## “Zuppa” di mezzi paccheri e Bufala | Contest 2016 Le Strade della Mozzarella



“Zuppa” di mezzi paccheri e Bufala con passatina di fagioli Zolfini, cavolo nero e cipolla caramellata

[Ricette Pasta e Mozzarella veggie style](#)

Con questa ricetta Patrizia Malomo partecipa a *Pasta e Mozzarella veggie 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 [Andante con Gusto](#).



“Zuppa” di mezzi paccheri e Bufala con passatina di fagioli Zolfini, cavolo nero e cipolla caramellata

## “Zuppa” di mezzi paccheri e Bufala con passatina di fagioli Zolfini, cavolo nero e cipolla caramellata

Ricetta di [Patrizia Malomo](#)



## Ingredienti per 4 persone

- 250 g di Mezzi Paccheri del Pastificio dei Campi
- 250 g di bocconcini di Bufala Campana
- 250 g di Fagioli Zolfini di Pratomagno, peso da secchi
- 200 g di cavolo nero
- 2 fette di pane Toscano leggermente raffermo
- 1 porro
- 1 spicchio d'aglio in camicia
- 3 foglie di salvia
- 1 rametto di rosmarino
- Olio Extra vergine Trequanda Dop
- Sale q.b.
- Pepe nero macinato fresco
- Per la cipolla caramellata
- 1 cipolla di Certaldo Vernina grande
- 1 cucchiaino di zucchero muscovado
- 1 cucchiaino di aceto Balsamico di Modena
- 1 pizzico di sale
- olio extravergine

## Preparazione

Per la cottura dei fagioli Zolfini

Non hanno bisogno di ammollo ma la cottura è di circa 3 ore a lieve sobbollitura.

Sciacquare bene i fagioli e metterli in una capiente casseruola, coprendoli con acqua per 2 volte il loro peso. Aggiungere 2 foglie di salvia, lo spicchio d'aglio in camicia.

Portare ad ebollizione, dopodiché abbassare la fiamma mantenendo sempre la sobbollitura e coprire con un coperchio, lasciato aperto su un lato con un cucchiaino di legno. Aggiungere acqua se necessario. I fagioli dovranno essere sempre coperti di acqua. Salare solo a 20 minuti dalla fine della cottura e tenere da parte nel loro liquido. Dovranno essere morbidi ma non sfatti.

#### Per il cavolo nero

Lavarlo bene e privarlo della costa centrale con un coltello affilato. Ridurlo in una julienne molto sottile. In un larga padella di alluminio in grado di contenere la pasta, versare 3 cucchiai di olio extravergine ed il porro pulito e affettato sottilmente.

Fare passire il porro a fiamma dolce facendo attenzione a non bruciarlo. Nel caso, aggiungere qualche cucchiaio d'acqua calda. Una volta cotto, mettere un pizzico di sale, mescolare ed aggiungere il cavolo nero. Fare cuocere a fiamma sempre dolce mescolando spesso ed aggiungendo acqua per stufarlo. Continuare la cottura per circa 10 minuti. Dovrà restare leggermente al dente. Aggiustare di sale e mettere da parte.

#### Per la cipolla caramellata

Affettare sottilmente la cipolla di Certaldo quindi versare un paio di cucchiai d'olio extravergine in una larga padella antiaderente. Cuocere la cipolla a fiamma dolce, fino a che non sarà quasi trasparente, non meno di 10 minuti.

Aggiungere un pizzico di sale, mescolare, aggiungere lo zucchero Muscovado e l'aceto balsamico quindi alzare leggermente la fiamma e mescolare continuamente fino che la cipolla non sia perfettamente caramellata. Tenere da parte.

#### Per i crostini di pane

Tagliare le fette di pane in dadini non più grandi di un centimetro e friggerli in olio extravergine. Scolarli su carta assorbente, salarli e tenerli da parte.

#### Per la passatina di Zolfini

In un grande bicchiere per mixer a immersione, versare i fagioli tenendone da parte 2 cucchiainate, il loro liquido, la foglia di salvia, una manciata di aghi di rosmarino, sale.

Cominciare a frullare riducendo i fagioli in una purea fluida che sarà emulsionata aggiungendo un cucchiaio di olio extravergine. Il composto dovrà essere scorrevole e vellutato. Al termine passarlo allo chinois e tenere in caldo.

#### Preparazione del piatto

In un'ampia casseruola a bordi alti, fare bollire abbondante acqua salata quindi versare i mezzi paccheri. Fare cuocere 10 minuti. Nel frattempo preparare i piatti di servizio, le scodelle che dovranno essere ben calde. Versare sul fondo un dito di passatina di

Zolfini. Ridurre i bocconcini di Bufala in stracci non troppo grandi.

Scolare la pasta e saltarla a fiamma sostenuta nella padella con il cavolo nero. Con un cucchiaio sistemare i mezzi paccheri al centro del piatto in maniera aggraziata quindi rifinirli con gli stracci di Bufala, su cui sarà sistemata la cipolla caramellata.

Decorare con i crostini di pane e qualche fagiolo zolfino intero, irrorare con generoso olio extravergine e chiudere con una bella macinata di pepe nero. Servire immediatamente.