

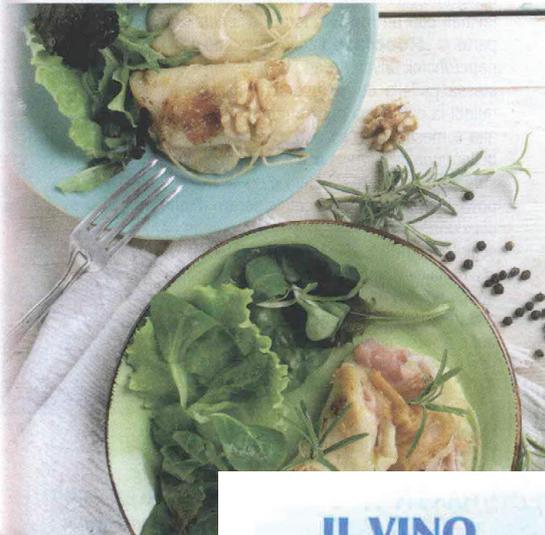


# Scamorza farcita alla piastra

## PREPARAZIONE

**1. Sgusciate** e tritate grossolanamente i gherigli di quattro noci. Tagliate la scamorza in fette spesse circa 2,5 cm. Tagliate ogni fetta a metà, senza dividerla completamente, in modo da creare una sorta di tasca. **2. Inserite** in ogni tasca una fetta di prosciutto cotto ripiegandola più volte e unendo qualche gheriglio spezzettato. Richiudete le tasche in modo che il prosciutto non fuoriesca e chiudete i lembi infilzandoli con i rametti di rosmarino. **3. Riscaldate** una piastra o una padella antiaderente su fiamma vivace e, quando è molto calda, posatevi i pacchetti di scamorza farcita. **4. Abbassate** la fiamma e lasciate cuocere per circa un minuto. Voltate i pacchetti con una paletta quando comincia a formarsi una crosticina e la scamorza inizia a sciogliersi. **5. Servite** i pacchetti ancora ben caldi, accompagnati a piacere da una insalatina di mistanza condita con un filo d'olio, un pizzico di sale, una macinata di pepe e qualche altro gheriglio di noce spezzettato.

**INGREDIENTI PER 4** ■ 800 g di scamorza affumicata ■ 150 g di prosciutto cotto ■ qualche rametto di rosmarino ■ 6-8 noci ■ mistanza ■ olio extravergine di oliva ■ sale ■ pepe  
**Difficoltà: facile Preparazione: 15 minuti**  
**Cottura: 15 minuti Costo: economico**



## IL VINO GRECO DI TUFO

Per accompagnare una preparazione a base di un prodotto tipico campano come la scamorza, puntate su un vino bianco intenso come il Greco di Tufo Docg di Villa Matilde.



**13 SETTEMBRE** il menù del giorno

**PRANZO**

- Minestrone con fave di cacao (13 euro)
- Scamorza farcita alla piastra (13 euro)
- Pistole farcite con le verdure (13 euro)

**CENA**

- Pasta soffice con crostini e pesto (13 euro)
- Stracotti di vitello agli ermi (13 euro)
- Parmigiana alla griglia e peperoni (22 euro)

### Scamorza farcita alla piastra

**PREPARAZIONE**

**1. Sgusciate** e tritate grossolanamente i gherigli di quattro noci. Tagliate la scamorza in fette spesse circa 2,5 cm. Tagliate ogni fetta a metà, senza dividerla completamente, in modo da creare una sorta di tasca. **2. Inserite** in ogni tasca una fetta di prosciutto cotto ripiegandola più volte e unendo qualche gheriglio spezzettato. Richiudete le tasche in modo che il prosciutto non fuoriesca e chiudete i lembi infilzandoli con i rametti di rosmarino. **3. Riscaldate** una piastra o una padella antiaderente su fiamma vivace e, quando è molto calda, posatevi i pacchetti di scamorza farcita. **4. Abbassate** la fiamma e lasciate cuocere per circa un minuto. Voltate i pacchetti con una paletta quando comincia a formarsi una crosticina e la scamorza inizia a sciogliersi. **5. Servite** i pacchetti ancora ben caldi, accompagnati a piacere da una insalatina di mistanza condita con un filo d'olio, un pizzico di sale, una macinata di pepe e qualche altro gheriglio di noce spezzettato.

**INGREDIENTI PER 4** ■ 800 g di scamorza affumicata ■ 150 g di prosciutto cotto ■ qualche rametto di rosmarino ■ 6-8 noci ■ mistanza ■ olio extravergine di oliva ■ sale ■ pepe  
**Difficoltà: facile Preparazione: 15 minuti**  
**Cottura: 15 minuti Costo: economico**

**IL VINO**

**GRECO DI TUFO**

Per accompagnare una preparazione a base di un prodotto tipico campano come la scamorza, puntate su un vino bianco intenso come il Greco di Tufo Docg di Villa Matilde.

**IL CONSIGLIO**

**Consiglio al fritto**

Adatto la scamorza cotta al meglio sulla griglia arvente, passate prima una preparazione di frittura e dritto come indicato nella ricetta. **Avete** il bastoncino 20-30 minuti, il tempo sufficiente a far scaldare il faticoso e riporre che si siede immediatamente al contatto con la piastra calda.

**ATTENZIONE: GRIGLIE CASALINGHE**

Per cuocere la scamorza farcita, così come per grigliare la carne e tritare pesto e prosciutto, consigliamo il tuo Multigrill Casalingo. Delonghi propone il tuo Multigrill Casalingo di tendenza anche in bianco e nero a pasta unica.

28 un mese in cucina 2018