Tra le specialità del menù:

paccheri di Gragnano al ragù leggero di scorfano e pagliuzze di peperoni "cruschi"

Ingredienti (per 4 persone): 800 gr di scorfani rossi di scoglio; 500 gr di paccheri di Gragnano (Pastificio Gentile); 200 gr peperoni rossi *"cruschi"* di Senise; olio extravergine d'oliva; 1 spicchio d'aglio; 200 gr di pomodorini datterini; 50 gr di peperone rosso in scaglie di Senise; 1 manciata di prezzemolo tritato; sale.

Preparazione: squamate con delicatezza e attenzione il pesce evitando al massimo l'asportazione della pelle, che darà profumo e sapore; quindi, con l'aiuto di una lama sottile e affilata, ricavate, sfilettando, quanta più polpa possibile dagli scorfani rossi, e riducetela a dadini. Utilizzando un coltello, non di metallo, tagliuzzate a *la julienne* i peperoni *"cruschi"* per poi passarli in olio bollentissimo il solo tempo, minimo, di immergerli e ritirarli con un mestolo forato. Questa operazione dovrà rendere le *julienne* croccanti, leggere, friabilissime, pur conservandone la dolcezza e l'inconfondibile sapore.

In un'ampia padella soffriggete l'aglio, toglietelo e, a fuoco vivo, rosolate i dadini di scorfano. Quando si saranno leggermente abbrustoliti su ogni lato toglieteli dalla cottura, abbassate il fuoco e, dopo averli spaccati, aggiungete i pomodorini che, quando si saranno ammorbiditi, schiaccerete con una forchetta. Appena il fondo di cottura avrà assunto un aspetto cremoso, riaccorpate i dadini di scorfano, aggiungendo un mestolo di acqua calda dalla pentola che avrete preparato per la cottura della pasta. Lasciate evaporare per 10 minuti, mescolando spesso e aggiungendo gradualmente, in piccole dosi, il peperone in scaglie e un pizzico di sale.

Lessate i paccheri in abbondante acqua salata e scolate un po' più che al dente, quindi ripassate a fuoco lento nel ragù di scorfano unitamente al prezzemolo finché saranno bene amalgamati al tutto. Servite cospargendo con le *julienne* di peperoni cruschi.

Tra le specialità del menù:

fagottini al limone in ragù bianco di vongole veraci

Ingredienti (per 6 persone)

400 g di semola di grano duro, 4 uova, 1 cucchiaio d'olio extravergine d'oliva.

Per il ripieno: 400 g di formaggio caprino ('chèvre'), 2 limoni sfusati d'Amalfi, 4 cucchiaini di miele di castagno, foglie di limone, zafferano in polvere, fiori di limone liofilizzati, prezzemolo.

Per il ragù: 600 g di vongole freschissime, 1 spicchio d'aglio.

Preparare l'impasto e lasciarlo riposare almeno un'ora sotto un panno umido. Nel frattempo far bollire in poca acqua delle foglie di limone e dello zafferano in polvere, ottenendo due distinti infusi, con i quali lavorare altrettante piccole quantità d'impasto. Preparare il ripieno amalgamando il succo dei limoni al formaggio caprino. Dagli impasti aromatizzati, lavorando con le palme delle mani, ricavare due lunghi rotolini. Tirare una sottile sfoglia dell'impasto principale e tagliarla in strisce non più larghe di 10 centimetri.

Nello stenderla inserire i rotolini al limone e allo zafferano, ottenendo così una farcitura. Con un cucchiaio distribuire il ripieno a intervalli regolari sulla sfoglia e coprirlo con un'altra striscia di pasta; poi, con uno stampo da ravioli, sagomare dei fagottini rettangolari, da bollire per non più di sette minuti. In una padella a parte insaporire a fiamma viva dell'olio con uno spicchio d'aglio schiacciato, da rimuovere non appena avrà svolto il suo compito; versare le vongole di modo che al solo contatto con l'olio bollente possano aprirsi rilasciando il loro umore.

Dopo meno di due minuti togliere le conchiglie dal fuoco e passare i fagottini in padella a insaporire nel fondo rimasto. Sul piatto accostare ai fagottini il ragù di vongole e cospargere con prezzemolo tritato al momento e qualche fiore di limone.