

Oggi fusillata casareccia con funghi e pomodorini del piennolo e millerighe con melanzane, mozzarella e corbarini



Che cosa vi dicevo lunedì? Che sarebbero arrivate anche le ricette con i mitici pomodori campani, in particolare quelli del piennolo e quelli di Corbara. Ed eccole qua, finalmente.

I pomodorini del piennolo che si raccolgono in piena estate, si appendono ad asciugare tutti attorcigliati intorno a un filo di canapa e si consumano per tutto l'autunno e l'inverno fino all'inizio della primavera, consentono di realizzare ricette "fresche" e gustose anche nella stagione fredda.

Le preparazioni possibili sono davvero tante, ma ve ne suggerisco una che a me piace particolarmente: *fusillata casareccia dei Campi con funghi e pomodorini del piennolo* (ingredienti per 4 persone). Pulite circa 500 g di funghi pioppini e metteteli da parte. In una capiente padella fate soffriggere due spicchi di aglio e un peperoncino. Una volta raggiunta la doratura dell'aglio aggiungete i funghi e circa 400 g di pomodorini interi. Fate cuocere a fuoco medio per circa 20 minuti, mescolando di tanto in tanto. Cuocete al dente la fusillata casareccia, quindi saltatela con i funghi e i pomodorini, completate con un po' di prezzemolo e parmigiano grattugiato e servite immediatamente.

Veniamo quindi al delizioso Corbarino. Già qualche tempo fa avevo proposto una ricetta con una conserva di pomodorini di Corbara, questa volta ve ne propongo una con i pomodori freschi.

Millerighe dei Campi, melanzane, mozzarella e corbarini. Mondate e pelate una melanzana quindi tagliatela a dadini e frigetela in abbondante olio extravergine. Eliminate l'olio in eccesso adagiando i dadini di melanzana su della carta assorbente. Tagliate una mozzarella a piccoli pezzetti e mettetela da parte. Mentre fate cuocere in abbondante acqua salata i millerighe, tagliate in quattro circa 300 grammi di pomodorini di Corbara e saltateli in padella con uno spicchio di aglio, dopo qualche minuto unite le melanzane e regolate di sale e pepe. Scolate la pasta di Gragnano al dente e fatela saltare in padella con i pomodorini e la melanzana.

Spegnete il fuoco, unite la mozzarella, mescolate bene e servite con qualche foglia di basilico spezzettata.

Ecco altre ricette a tema:

[Paccheri al pomodoro fresco in Dicembre](#)

[Eliche pomodoro e ricotta salata](#)

Quali sono le vostre ricette del cuore con il pomodoro? Utilizzate mai queste varietà? Sono curiosa...