



# Scialatielli di Gragnano alla puttanesca

con pomodorini gialli del Piennolo, olive di Gaeta, capperi di Pantelleria e alici di Cetara

PRANZO D'AUTUNNO

## Ingredienti per 4 persone

- 350 gr di **Scialatielli di Gragnano IGP**
- 350 gr di **Pomodorini gialli del Piennolo del Vesuvio DOP**
- 8 **Alici di Cetara**
- q.b. di **Olive di Gaeta DOP**
- q.b. **Capperi di Pantelleria IGP**
- q.b. di olio extravergine d'oliva
- 1 spicchio di aglio



## Procedimento

- Mettete a bollire l'acqua per gli scialatielli.
- In un tegame antiaderente fate rosolare l'aglio con un filo d'olio EVO.
- Togliete l'aglio e fate sciogliere 4 delle 8 alici di Cetara.
- Versate i pomodorini gialli interi.
- Cuocete per qualche minuto a fuoco basso e aggiungete le olive nere e i capperi.
- Durante queste operazioni calate gli scialatielli in acqua bollente.
- A cottura ultimata, scolate gli scialatielli e aggiungeteli al sugo nel tegame, amalgamando il tutto.
- Impiattate, aggiungendo le altre 4 alici di Cetara e un filo d'olio EVO.

## Punti di forza

- La pasta di Gragnano IGP è prodotta con grani duri di primissima qualità a basso contenuto di ceneri e ad alta qualità proteica; **l'essiccazione naturale**, lenta e statica, preserva al meglio le proteine della pasta e quindi il suo sapore e le sue capacità nutritive.
- Il pomodorino giallo del Piennolo del Vesuvio DOP ha un contenuto di **vitamine** tre volte superiore agli altri pomodori ed è particolarmente ricco di **beta-carotene**, che aiuta la corretta crescita e riparazione dei tessuti.
- Come tutto il pesce azzurro, le alici sono ricche di amminoacidi essenziali e di **acidi grassi essenziali omega 3**, sostanze che apportano notevoli benefici sullo stato infiammatorio, sulla circolazione sanguigna, sulla attività cerebrale.
- Le olive nere di Gaeta hanno un contenuto di **molecole antiossidanti** (polifenoli e tocoferoli) di molto superiore ad altri tipi di olive.
- Il capperi di Pantelleria IGP è ricco di vitamine e minerali; ha **proprietà diuretiche, digestive, antitumorali e antinfiammatorie**.

### Sostenibilità:

### LO SAI CHE...

Le peculiarità del "Pomodorino del Piennolo del Vesuvio DOP", legate all'origine vulcanica dei suoli dove è coltivato, lo rendono un prodotto a lunga conservazione durante la quale nessuna delle sue qualità organolettiche subisce alterazioni.

Ciò, oltre a derivare da una peculiarità genetica, è indice di un metodo di coltivazione a basso impatto ambientale e con ridotto ricorso ad acque d'irrigazione, che rende tale coltura particolarmente adatta ad un'area protetta, quale quella del Parco Nazionale del Vesuvio.

### COSA PUOI FARE...

Fai una **spesa consapevole** e contribuisce a valorizzare i prodotti della tua terra!