



**MySocialRecipe**

Questa ricetta è mia!



**Ricetta N. RE000378**

**Registrata in data 24 Mar 2016 alle ore 13:20**

**da VENERE SORVILLO**

## Mamma che pacchero!!!

Pacchero ripieno di ricotta mantecata e concassea di pomodoro San Marzano sul letto di ragù di bufala

Tempo di preparazione: 50 minuti

### Ingredienti per 4 persone

Paccheri di Gragnano 240 g  
Pelata di pomodoro San Marzano 1 l  
Brunoise di verdure (1 carota, 12 costa di sedano, 1 cipolla ramata, 1 spicchio di aglio)  
Carne di bufala 700 g  
Melanzana n. 1  
Ricotta di vaccino 350 g  
Pomodoro San Marzano dell' agro sarnese nocerino n. 4  
Vino bianco secco q.b.  
Sale q.b.  
Pepe q.b.  
Basilico in foglie q.b.

### Preparazione

Per il ragù di bufala

In un rondeau soffriggere la brunoise di verdure, dopo di ciò aggiungere carne di bufala tagliata a cubetti (circa 1 cm per lato), sfumare il tutto con del vino bianco secco ed aggiungere la pelata di pomodoro San Marzano intera. Dopo circa 1 ora estrarre i cubetti di carne e lasciar cuocere il ragù per circa 4 ore. Una volta pronto rompere i pomodori con una frusta.

Per la crema al basilico

Lavare ed asciugare le foglie di basilico, frullarle con acqua e di amido di mais al miniprimer.

Per la concassè di pomodori

Sbianchire i pomodori per 30 secondi.

Privarli della pelle e dei semi al loro interno, tagliarli a concassè.

Per il ripieno dei paccheri

Sarebbe preferibile una cottura al dente di circa 12 minuti.

Mantecare la ricotta con: sale, pepe, olio ed aggiungere la concassè di pomodori.

Farcire i paccheri, che in fine saranno rivestiti da una melanzana frita.

Per la melanzana

Tagliarla a fettine sottili, infarinarla, friggerla in olio di semi di arachidi fino a doratura.

### Vino consigliato

Solopaca