



Ricetta N. RE002657 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 26 Nov 2018 alle ore 09:14

da ANTONELLA ROSSI

Livello di difficoltà: Facile

Piatto tipico della stagione: Autunno, Inverno

Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

## Mezzo pacchero ripieno di genovese

Mezzo pacchero ripieno di genovese con fonduta di pecorino, cipolla croccante, carota e polvere di cipolla bruciata.

Tempo di preparazione: 6 ore

### Ingredienti per 4 persone

Per la Genovese:

3 kg di cipolla ramata di Montoro

1,5 Kg di carne tra muscolo e anecchia

n.1 carota

n.1 costa di sedano

50 g di sugna

olio evo q.b.

n. 1 foglia di alloro

sale e pepe q.b.

400 g di paccheri

Per la fonduta di pecorino:

200 g di pecorino

400 ml di panna

Per la salsa di carota:

n. 2 carote affettate

olio evo

sale

n.1 foglia di alloro

aglio

Per la cipolla bruciata:

n.1 cipolla

sale

### Preparazione

Soffriggere la carne nell'olio, aggiungere il trito di carota e sedano poi le cipolle affettate sottilmente, la sugna, sale e pepe e far cuocere lentamente fino a cottura almeno 6 ore.

Per la fonduta di pecorino: mettere il pecorino e la panna in un pentolino fino a che il formaggio non si scioglie.

Per la salsa di carota: far soffriggere la carota in olio e aglio, aggiungere il sale e la foglia di alloro e un po' di acqua a coprire. Portare a cottura e frullare con un minipimer.

Per la cipolla bruciata: affettare sottilmente la cipolla cuocerla in forno con poco sale fino a tostatura frullarla al cutter impiattare mettendo alla base la fonduta di pecorino, i paccheri ripieni di genovese, la polvere di cipolla bruciata e la salsa di carota.

### Vino consigliato

Vino Torana Coda di volpe di Vadiaperti