



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE001158

Registrata in data 17 Mar 2017 alle ore 10:05

da FRANCESCO GIULIANO

Paccheri "a cavallo"

Paccheri freschi con ragù rosso di equino, su crema di caciocavallo ragusano al finocchietto selvatico, e sfoglie di guanciale croccante.

Tempo di preparazione: 30 minuti

Ingredienti per 4 persone

g 320 paccheri freschi
g 350 carne trita di equino
g 50 vino Nero D'Avola
g 20 cipollotto
g 15 olio e.v.o.
g 4 sale
g 20 guanciale
g 330 passata di pomodoro datterino rosso
g 60 caciocavallo ragusano d.o.p
g 30 latte intero
g 8 finocchietto di montagna fresco
g 2 peperoncino

□

Preparazione

Preparare il ragù mettendo in pentola il cipollotto con un filo d'olio. Soffriggere appena, unire la carne, rosolare per minuto, sfumare con il vino e cuocere aggiungendo la passata di datterino.

Cuocere a fuoco lento per circa 45 minuti.

Spegnere il fuoco e lasciare riposare.

Intanto preparate la crema di caciocavallo ragusano, sciogliendo il formaggio in riccioli nel latte caldo e unendo il finocchietto selvatico.

Lasciate riposare ottenendo una consistenza cremosa.

Prendete ora il guanciale e passatelo in padella antiaderente senza olio per renderlo croccante.

Infine in acqua salata bollente cuocete i paccheri (solitamente 7/8 minuti.)

Disposizione del piatto

Adagiate sul fondo del piatto la crema di caciocavallo ragusano, sopra la quale disporrete i paccheri. Guarnite con adeguato ragù e le sfoglie di guanciale croccante attorno. Infine □ aggiungete qualche ricciolo di Ragusano d.o.p e servite caldo.

Vino consigliato

Nero D'Avola Fazio