



**MySocialRecipe**

Questa ricetta è mia!



**Ricetta N. RE001201**

**Registrata in data 02 Apr 2017 alle ore 14:58**

**da LUCIA DIANA**

## **Paccheri al profumo di montagna**

Paccheri adagiati sul sugo di pomodoro ripieni di ricotta di pecora piselli asparagi e carciofi.

Tempo di preparazione: 80 minuti

### **Ingredienti per 4 persone**

400 g di paccheri  
800 g di pelati  
n.1 cipolla  
200 g di asparagi  
n.4 carciofi  
250 g di piselli  
250 g di ricotta di pecora  
n.1 scamorza di 150 g  
Grana padano  
Olio evo  
Aglio fresco  
Prezzemolo  
Basilico  
Sale e pepe

### **Preparazione**

Preparare il sugo con olio e cipolla, far soffriggere e aggiungere i pelati. Condire con sale pepe e basilico, intanto sgranate i piselli, pulire i carciofi e metterli in acqua e limone, pulire gli asparagi. Prendete una padella mettere olio aglio fresco far soffriggere e aggiungere i carciofi un po' di brodo vegetale. Far cuocere per 5 minuti poi aggiungere i piselli e gli asparagi, aggiustare di sale pepe e prezzemolo, mettere il resto del brodo e portare a cottura. A parte cuocere i paccheri in acqua salata per 5 minuti, scolarli. In una ciotola mettere la ricotta, le verdure, grana grattugiata, metà scamorza e riempire i paccheri. Prendere la pirofila mettere il sugo e adagiare i paccheri ripieni uno vicino all'altro. Mettere sopra altro sugo, il formaggio e la scamorza, mettere in forno già preriscaldato a 180° per 10/15 minuti.

### **Vino consigliato**

Greco di tufo rosso