



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