



**MySocialRecipe**

Questa ricetta è mia!



**Ricetta N. RE002705 - Ricetta di tradizione**

**Registrata in data 16 Gen 2019 alle ore 09:30**

**da DANIELE VANORE**

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della regione: Campania

Piatto tipico della stagione: Inverno

Come ti senti gustando la tua ricetta? Appagato

## Paccheri della nonna Mariuccia

I paccheri di nonna Mariuccia è un piatto che ti fa rivivere quelle domeniche in famiglia, riuniti tutti vicino al tavolo dove il mangiar sano e il calore familiare allietavano la giornata.

Tempo di preparazione: 90 minuti

### Ingredienti per 4 persone

500 g Paccheri di Gragnano

1 kg carne macinata

500 g pane raffermo

n. 2 uova

prezzemolo q.b.

Parmigiano reggiano q.b.

250 g sedano, carote e cipolle

250 g mozzarella di bufala campana

olio extravergine di oliva q.b.

### Prodotti utilizzati

Parmigiano Reggiano dop

### Strumenti di cottura

Forno a convezione, padelle pirofila

### Preparazione

Mettere in una pentola sedano, carote, cipolla e far soffriggere con olio extravergine di oliva, quindi inserire la carne macinata, sfumare con Pallagrello bianco, aggiungere passata di pomodoro, far cuocere a fuoco lento e preparare le polpettine di carne. Una volta cotta la pasta al dente, inserire in ogni pacchero una polpettina. Prendere la pirofila fare uno strato di sugo, uno strato di paccheri imbottiti e uno di mozzarella a fettine e uova sode, ripetere per 3 strati. Concludere con un pò di sugo e parmigiano reggiano grattugiato abbondantemente. Infornare a 180° per 15 minuti.

### Vino consigliato

Pallagrello nero

### La ricetta ha partecipato a:

Ragù 7 su 7