



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE001230

Registrata in data 05 Apr 2017 alle ore 10:05

da ROSA DE SIMONE

Paccheri imbottiti con ricotta di cestino e salsiccia di maialino casertano

Si tratta di una pasta al forno che utilizza i paccheri invece dei classici cannelloni, e li posiziona "in piedi", in maniera tale da formare una specie di "torta di pasta". Per la farcitura, invece della ricotta romana classica, ho utilizzato quella di cestino, più delicata, per mitigare il gusto deciso della salsiccia di maialino casertano, con cui ho fatto anche il ragù.

Tempo di preparazione: 6 ore

Ingredienti per 6 persone

1/2 kg di paccheri
1/2 kg di ricotta di cestino
n. 5 salsicce
n. 5 tracchie di maialino casertano
2 litri di passata di pomodoro
200 g di parmigiano grattugiato
n.1 cipolla
n.1 carota
n.1 costa di sedano
n.1 bicchiere di olio evo
n.1 bicchiere di vino bianco secco

Preparazione

Tritare la cipolla, la carota e il sedano, e far imbiondire nell'olio evo.

Rosolare le salsicce e le tracchie, aggiungere il vino e far sfumare.

Togliere le salsicce e le costine e metterle da parte.

Versare nella pentola la passata di pomodoro, lasciar sobbollire per 2 ore.

Mettere le salsicce e le costine nel sugo e far sobbollire per altre 2 ore.

Quando è cotto, e cioè quando ha dimezzato il volume e cambiato colore, diventando rosso scuro, aggiungere 7-8 foglie di basilico e spegnere. Lessare i paccheri per soli 4 minuti. Colarli e passarli sotto l'acqua fredda.

Spellare e tritare le salsicce, mischiarle con la ricotta, insieme alla metà del parmigiano, e sale e pepe q.b.

Inserire in una sac á poche il ripieno e farcire i paccheri posizionandoli in posizione verticale nella teglia rotonda, fino al riempimento.

Utilizzare un mestolo piccolo per versare il ragù fra i paccheri, in modo da riempire gli spazi vuoti.

Spolverare di parmigiano e infornare nel forno ventilato a 180° per 40 minuti.

Vino consigliato

Aglianico