



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE000721

Registrata in data 18 Lug 2016 alle ore 10:05

da ANTONIO SORRENTINO

Paccheri ripieni con ragù di polpo e ricotta di bufala

Polpo e paccheri. Che magico mix per la tavola in estate.

Il re il pacchero, il formato di pasta più gettonato nel periodo estivo per la capacità di saziare anche visivamente e accogliere condimenti basilici incontra il re delle preparazioni della bella stagione in questa ricetta che ingloba anche una parola cara alla Campania: il ragù non classico, ma di polpo.

Tempo di preparazione: 1 ore

Ingredienti per 4 persone

Per la pasta
12 paccheri

Per il ragù
1 polpo da 800 g
200 g di pomodori pelati
50 g di olio EVO
Aglio
Prezzemolo
Peperoncino
Vino rosso
Timo
Basilico

Per il ripieno
400 g di ricotta
Maggiorana
Basilico
Sale
Pepe

Per la salsa
2 pomodori cuore di bue
n. 30 capperi
n. 15 olive nere
50 g di cipolla rossa
60 g di olio EVO
Basilico

Per aria di prezzemolo
Lecitina di soia
Prezzemolo
Aglio
Acqua
100 g coulis di pomodorini

Preparazione

Cuoci il polpo in acqua bollente per circa 30 minuti. Fallo raffreddare un po'. Frullalo con un filo di olio Evo, prezzemolo, timo e basilico.

In una padella soffriggi olio e aglio, aggiungi il polpo frullato, fallo cuocere per pochi minuti e poi sfuma con il vino rosso, aggiungi il pomodoro e fai restringere il tutto. Profuma con le erbe aromatiche. Fai raffreddare il ragù di polpo.

In una ciotola, mescolate la ricotta, aggiusta di sale, pepe e maggiorana fresca.

Aggiungi il polpo ormai freddo e amalgama il tutto.

Cuoci i paccheri al dente, fai raffreddare e bagnali con un filo di olio.

Metti il ragù in un sac à poche, riempi i paccheri e tieni in fresco.

Taglia i pomodori cuore di bue a dadini. Denocciola le olive e trita i capperi, poi taglia la cipolla a velo.

In una padella, riscalda l'olio e soffriggi brevemente la cipolla, i capperi e le olive, aggiungi i pomodori e fai cuocere per pochi minuti.

Adagia tre pacchetti per ogni porzione in una teglia e copri con la salsa di cuore di bue.

Inforna a 180° per 5/8 minuti e servi guarnendo con prezzemolo.

Vino consigliato

"CRYA" Lacryma Christi del Vesuvio DOC

Sapido, caldo al palato, profumi di piccoli frutti rossi

CASA DI VENERE