



**MySocialRecipe**

Questa ricetta è mia!



**Ricetta N. RE002660 - Ricetta d'Autore**

**Registrata in data 10 Feb 2020 alle ore 12:53**

**da STEFANO PREZIOSI**

**Livello di difficoltà: Medio**

**Piatto tipico della regione: Campania**

**Piatto tipico della stagione: Autunno, Inverno**

**Come ti senti gustando la tua ricetta? Appagato**

## Paccheri all'ert

Paccheri all'ert impietati adagiati su una vellutata di genovese ripieno con genovese, ricotta e timo e con grattugiata di castagne fresche e ciuccio di cipolla croccante di Tropea.

Tempo di preparazione: 30 minuti

### Ingredienti per 2 persone

Per la Genovese:

3 Cipolle

1 Carota

1 Gambo di sedano

1 Bicchierino di vino

Falanghina

q.b. Olio evo

q.b. Pepe

q.b. Misto di carne

Manzo, maiale,

q.b. Prosciutto crudo di Parma

A tocchetti

Per la pasta:

5 Paccheri

2 Castagne

q.b. Timo

100 g Ricotta

q.b. Riduzione di Aglianico

1/2 Cipolla di Tropea

q.b. Parmigiano Reggiano

### Preparazione

Bollire per circa 6/7 minuti la pasta

Frullare la genovese con la ricotta, timo e un pizzico di pepe.

Riempire i paccheri con il preparato, appoggiarli su una teglia in piedi, grattugiare le castagne sopra e aggiungere una spolverata di parmigiano; mettere nel forno per circa 7/8 minuti.

Tagliare la cipolla rossa a rondelle e friggerla.

Dopo adagiarli sul piatto con la riduzione di aglianico e le castagne e infine il ciuffetto di cipolla precedentemente fritto.

### Vino consigliato

Pecorino o Falangina beneventana per chi preferisce il vino bianco. Piediroso per chi preferisce il vino rosso