



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

Pacchero all'ert

Pacchero all' impiedi adagiato su una vellutata di genovese ripieno con genovese, ricotta e timo e con grattugiata di castagne fresche e ciucco 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 Bicchiere 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