



PARTECIPA AL NOSTRO BLOG

DANTE

Scrivi a ricettedifamiglia@oliodante.com
e chiedi un consiglio allo chef di Olio Dante

PACCHERI RIPIENI GRATINATI

lacucinadellapallina.blogspot.it



Ingredienti per 4 porzioni:

250 g di paccheri
250 ml di latte
25 g di farina 00
25 g di burro
sale
noce moscata
pepe
4 zucchine
500 g di ricotta
100 g di pancetta affumicata
1 scalogno
Olio Extravergine di Oliva Dante
formaggio grattugiato

Preparazione:

Cuocere i paccheri molto al dente, raffreddarli sotto acqua corrente e condirli con un filo di olio. Soffriggere lo scalogno tritato in un paio di cucchiai di olio, aggiungere la pancetta affumicata a dadini; dopo 3 minuti aggiungere le zucchine a dadini (a rondelle non vanno bene perchè non riuscireste poi a farcire i paccheri). Cuocere a fuoco vivace per 5/6 minuti, assaggiate le zucchine che devono essere ancora croccanti. Salare (se necessario visto che c'è la pancetta) e pepare. Lasciare intiepidire e poi unire la ricotta, mescolare bene e con l'aiuto di un sac a poche o di un cucchiaino riempire i paccheri che disporrete in piedi in una teglia. Preparate una besciamella con 25 g di farina, 25 di burro e 250 ml di latte; salare e aggiungere noce moscata a piacere. Disporre la besciamella sopra ai paccheri; aggiungere una generosa manciata di formaggio grattugiato e cuocere in forno a 180° C per 20 minuti, per la crosticina accendete il grill gli ultimi 5 minuti.

