



PARTECIPA AL NOSTRO BLOG

DANTE

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

PACCHERI PASTICCIATI AL FORNO CON RAGU' DI BRACIOLA

lericettedimammaanatina.blogspot.it



Ingredienti:

pasta tipo paccheri al germe di grano
pomodoro fiaschetto passato biologico
carne a fette piuttosto larghe
uova sode
salame a fette
prezzemolo
formaggi pecorino e parmigiano a scaglie
uva passa
pinoli
aglio
pepe
Olio evo Dante
ricotta
macinato
provola
formaggio grattugiato

Preparazione:

Come prima cosa, scaldiamo le uova e mettiamo a bagno la mollica di pane che ci servirà per le polpettine, poi iniziamo col preparare la braciola mettendo aglio tritato, pepe, salame a fette, uovo sodo tagliato, formaggi, prezzemolo, uvetta, pinoli, arrotoliamo e leghiamo il tutto e facciamo rosolare in una capace casseruola con olio evo. Una volta rosolata da tutte le parti uniamo un pezzo di cipolla tagliata sottile, facciamo soffriggere ancora e bagnamo con del vino bianco, evaporato uniamo la salsa passata, saliamo e portiamo a cottura. Intanto prepariamo come al solito l'impasto delle polpette e friggiamo tante piccole polpettine! Una volta pronto il sugo e cotta la pasta non ci resterà che assemblare il tutto. Scolata la pasta la condiremo con abbondante sugo, formaggio grattugiato e ricotta, ne verseremo





PARTECIPA AL NOSTRO BLOG

DANTE

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

una metà in una teglia ben cosparsa di sugo e faremo con polpettine e provola a pezzetti, versiamo altro sugo e copriamo con la restante pasta, ancora sugo e formaggi grattugiati e via in forno per 30' a 180°/190°!

