



PACCHERI RIPIENI DI CARCIOFI E MOZZARELLA

cucinaetorteggiaconvanna.blogspot.it



Ingredienti per 4 persone:

30 paccheri

4 cuori di carciofi trifolati

100 g di mozzarella

60-70 g di scamorza

50 g di rodez

besciamella (500 ml di latte, 50 g di burro , 50 g di farina, mettere il tutto nel bimby a 90° per 7' vel. 4)

10-15 gherigli di noci

Olio Extravergine d'Oлива Dante

Preparazione:

Pulire e tagliare a spicchi i carciofi, lavarli in acqua acidula (con gocce di limone) e metterli in un padellino con un filo d'olio extravergine d'oliva, uno spicchio d'aglio, sale e prezzemolo e lasciarli cuocere a fiamma bassissima, aggiungendo di tanto in tanto un po' di acqua per non farli bruciare. Togliarli dal fuoco una volta cotti e lasciarli raffreddare e farli scolare in un colino. Tagliare a dadini la scamorza e la mozzarella e mescolarli con i carciofi e un cucchiaino di rodez grattugiato. Versare i paccheri in abbondante acqua salata che bolle e lasciarli cuocere per circa la metà del tempo riportato sulla confezione della pasta (io li ho fatti bollire per 10 minuti, il tempo di cottura riportato sulla confezione della pasta è di 17 minuti). Scolarli e riempirli con il composto di carciofi, mozzarella e rodez. Nella teglia versare metà besciamella, distribuire le noci. Mettere ordinatamente i paccheri ripieni e cospargere di rodez grattugiato, coprire con la restante besciamella e le noci e infornare in forno caldo a 200° per 20 minuti circa.