

PRIMI PIATTI

Paccheri freddi

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) PREPARAZIONE: [15 min](#) COTTURA: [12 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

PACCHERI 400 gr
RICOTTA VACCINA 250 gr
SALE
PEPE
NOCE MOSCATA
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)
ASPARAGI 300 gr
PARMIGIANO REGGIANO

PER IL PESTO

BASILICO 1 ciuffo
MENTA
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)
PINOLI
SALE
PEPE
PARMIGIANO REGGIANO

PREPARAZIONE

1 Cuocete al dente la pasta e fatela raffreddare.

Da parte pulite gli asparagi e separate le punte dai gambi che cuocerete per poi frullateli e aggiungeteli alla ricotta con sale pepe, parmigiano e con la noce moscata.

Cuocete poi le punte degli asparagi che userete come accompagnamento del piatto.

Con il sac a poche riempite ogni pacchero con la ricotta, come dei cannelloni, e adagiateli nei piatti.

Da parte avrete preparato il pesto frullando tutti gli ingredienti con il minipimer e una volta pronto

versarlo sui paccheri, spolverizzateli con parmigiano e serviteli guarnendo con le punte di asparagi.

