

PRIMI PIATTI

Paccheri ripieni avvolti nella pancetta

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) COSTO: [basso](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



Se avete voglia di cucinare qualcosa di buono ma davvero tanto buono, i paccheri ripieni avvolti nella pancetta sono proprio ciò che fa al caso vostro! Una ricetta questa, facile e sfiziosa che vi permetterà di realizzare in men che non si dica un piatto che crea dipendenza! Di certo non è un piatto che si può fare tutti i giorni, ma alla prima occasione dovrete provarlo assolutamente! Se amate in modo particolare questo salume speciale, vi proponiamo anche un'altra ricetta gustosa: [strudel](#) con pancetta e feta, davvero ottimo!

INGREDIENTI

PACCHERI 6 a porzione - 24
SPICCHIO DI AGLIO 1
BASILICO
ROBIOLA 300 gr
PROSCIUTTO COTTO 250 gr
PANCETTA (TESA) 8 fette
MOZZARELLA 1
PARMIGIANO REGGIANO
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)
SALE
PEPE NERO
POMODORINI 200 gr

PREPARAZIONE

1 Per realizzare i paccheri ripieni avvolti nella pancetta, riunite, come prima cosa, la robiola e il prosciutto cotto già tagliato a pezzetti nel recipiente del tritatutto e frullate ad impulsi in maniera tale da ottenere una farcia omogenea ma non troppo liscia, piuttosto grossolana.

2 Versate un filo d'olio in una casseruola e aromatizzatelo con uno spicchio d'aglio lasciato in camicia.

Lavate e tagliate i pomodorini a metà, poi aggiungeteli nella casseruola assieme all'olio profumato con l'aglio e fate cuocere per pochi minuti, salate leggermente, insaporite con una macinata di pepe e con delle foglioline di basilico.

Appena i pomodorini si saranno insaporiti bene, spegnete il fuoco, eliminate lo spicchio d'aglio e con l'aiuto del frullatore ad immersione frullate il tutto in maniera tale da ricavare una salsa che metterete da parte.

3 Portate a bollore in una capace pentola dell'acqua. Appena l'acqua avrà raggiunto il bollore salatela adeguatamente e tuffate in cottura i paccheri, portate a cottura al dente. Appena i paccheri avranno raggiunto il giusto grado di cottura, scolateli e passateli sotto l'acqua fredda, in modo tale da fermare la cottura.

4 Farcite i paccheri con la farcia di prosciutto e robiola preparata in precedenza, aiutandovi con una sac a poche. Rivestite una teglia, con della carta da forno e adagiate al suo interno i paccheri farciti, formate dei gruppetti da 3, ben distanziati tra loro. Prendete e avvolgete ogni gruppetto di paccheri con una o più fette di pancetta tesa, a seconda della lunghezza delle fette.

5 Tagliate a dadini la mozzarella e distribuitela sopra ogni gruppetto di paccheri, poi spolverate con del parmigiano grattugiato e trasferite in forno preriscaldato statico a 200°C.

Fate gratinare i paccheri farciti e avvolti nella pancetta per 5 minuti al massimo, giusto il tempo di ottenere una bella doratura.

6 Servite i paccheri avvolti nella pancetta adagiati sopra la salsa di pomodoro preparata in precedenza.