

PRIMI PIATTI

Paccheri ripieni

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

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



INGREDIENTI

10/12 paccheri
pomodorini
1 spicchio d'aglio
basilico fresco
100 g di robiola (ricotta
primosale)
100 g di prosciutto cotto (mortadella
prosciutto affumicato)
4 fette sottili di pancetta tesa
1 mozzarella
parmigiano grattugiato
olio extravergine d'oliva
sale.

PREPARAZIONE

1 Frullare la robiola ed il prosciutto, con qualche fogliolina di basilico ed ottenere una farcia

omogenea.



- 2 Cuocere i pomodorini tagliati a metà, in un filo d'olio insaporito dallo spicchio d'aglio in camicia per pochi minuti. Salare e frullare, emulsionando con un filo d'olio fino ad ottenere una salsa.



3 Cuocere i paccheri al dente, scolarli e passarli sotto l'acqua fredda.

Farcirli con il composto di formaggio e prosciutto, aiutandosi con una sac a poche. Adagiarli su una teglia rivestita di carta da forno. Legarli con 2 fette di pancetta (circa 5 paccheri a testa). Cospargerli con dadini di mozzarella e parmigiano.



4 Gratinare in forno per 5 minuti e servire sulla salsa.

