PRIMI PIATTI

Paccheri al forno superveloci e facilissimi

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 30 min COTTURA: 45 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile

I paccheri al forno con mozzarella, besciamella e salsa di pomodoro sono la ricetta perfetta per una cena saporita e veloce. Con pochi ingredienti semplici, come la mozzarella filante e la besciamella cremosa, preparerai un piatto che conquisterà tutti a tavola. La ricetta è facile e adatta anche a chi ha poco tempo.

INGREDIENTI PER CUCINARE I PACCHERI AL FORNO

PACCHERI 400 gr

PASSATA DI POMODORO 500 gr

MOZZARELLA PER PIZZA 300 gr

PARMIGIANO REGGIANO 100 gr

BESCIAMELLA 100 gr

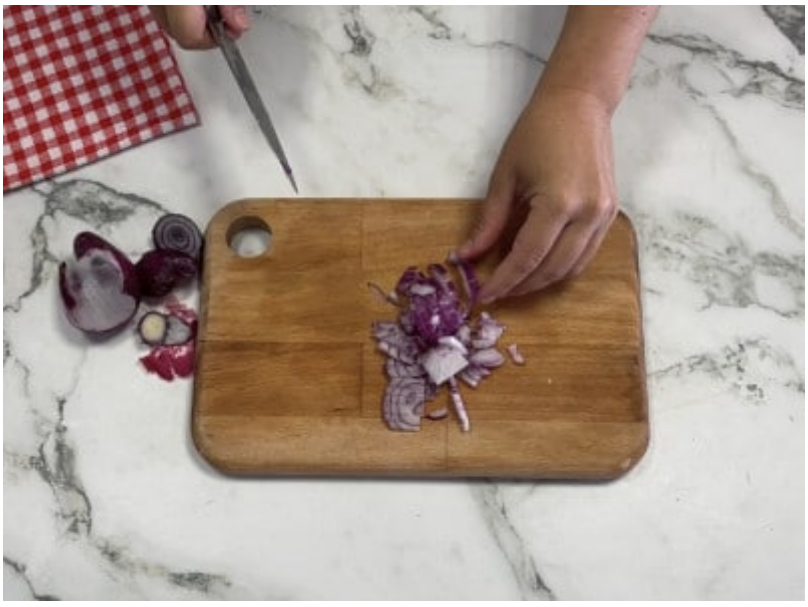
CIPOLLA 80 gr

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

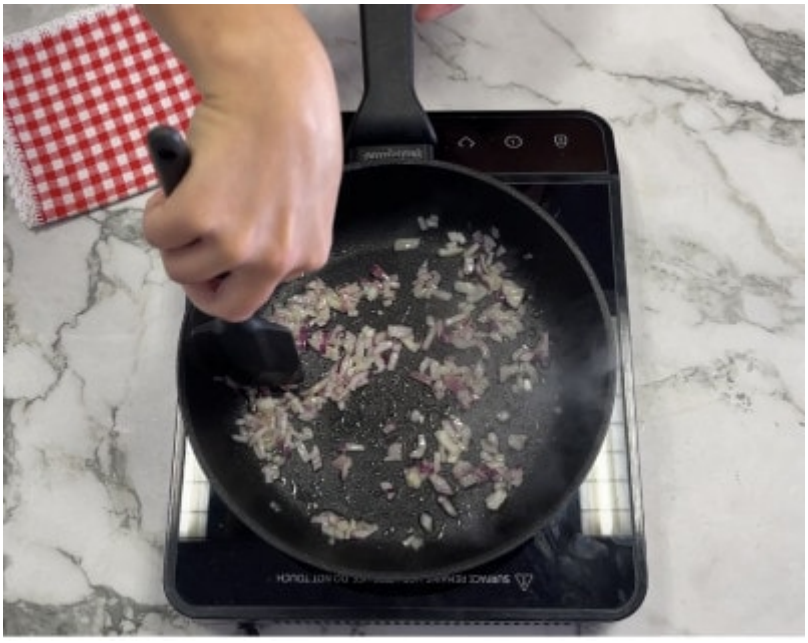
SALE

Come fare i paccheri al forno

1 Ecco come cucinare un buon tegame di paccheri al forno: sbuccia e trita la cipolla.



2 Prendi una padella antiaderente e versaci un po' di olio extravergine di oliva, fai leggermente scaldare e unisci la cipolla tritata. Falla rosolare mescolandola con una paletta da cucina, facendo attenzione a non bruciarla. Quando la cipolla è ben rosolata, versa la polpa di pomodoro sulla cipolla. Fai cuocere il sugo per circa un quarto d'ora.



3 Mentre il sugo cuoce, fai bollire una pentola di acqua, quando arriva a bollore versaci un pugno di sale grosso, cuoci i paccheri al dente nell'acqua, quando saranno cotti, scola i paccheri e uniscili al sugo. Mescola i paccheri con il sugo per qualche minuto.

4 Aggiungi la besciamella e il parmigiano reggiano grattugiato, mescola ancora.

5 Ungi una teglia da forno e versaci la pasta condita, aggiungi della mozzarella tritata su tutta la superficie dei paccheri al forno.

6 Finisci di condire i paccheri al forno con altro parmigiano reggiano grattugiato, inforna in forno statico già caldo a 200°C per circa 45 minuti.

Quando si sarà formata la classica crosticina tipica della pasta cotta in forno, sforna e servi in tavola.

Paccheri al Forno: Ricetta Veloce con Mozzarella, Besciamella e Salsa di Pomodoro

I **paccheri al forno** con mozzarella, besciamella e salsa di pomodoro sono un **piatto veloce e delizioso**, perfetto **per chi desidera una cena gustosa ma semplice da preparare**. La pasta dei paccheri, larga e consistente, si presta perfettamente ad essere **condita e gratinata in forno**. In questa ricetta, **la mozzarella filante si scioglie e mescola con una besciamella cremosa**, mentre la salsa di pomodoro aggiunge **un tocco di sapore e colore**. Questo piatto si prepara in pochi passaggi ed è ideale per una cena in famiglia o per un pasto informale con amici, pronto in meno di un'ora. **Un piatto che combina semplicità e sapore in modo perfetto, per chi vuole portare in tavola qualcosa di speciale senza troppo sforzo.**

Come conservare i paccheri al forno

I paccheri al forno possono essere conservati in frigorifero per 2-3 giorni, chiusi in un contenitore ermetico. Prima di riscaldarli, ti consigliamo di coprirli con un foglio di alluminio e riscaldarli **in forno a 180°C per circa 15-20 minuti**, così da mantenere la cremosità della besciamella e far sciogliere nuovamente la mozzarella. Se preferisci, **puoi riscaldarli anche al microonde**, aggiungendo un po' di latte o brodo per evitare che si secchino. **Evita di congelarli, poiché la besciamella potrebbe perdere la sua consistenza cremosa.**

Consigli per ridurre lo spreco alimentare

Per ridurre gli sprechi alimentari, puoi utilizzare gli ingredienti avanzati per preparare altre ricette.

Ad esempio, la mozzarella e la besciamella possono essere usate per farcire una lasagna veloce o una pasta al forno. La salsa di pomodoro avanzata può essere utilizzata per condire una pizza fatta in casa o come base per una **pasta al sugo**. Se ti avanzano dei paccheri al forno, puoi riutilizzarli per preparare delle **crocchette di pasta**: basta tritarli, formare delle palline, passarle nel pangrattato e friggerle per ottenere un gustoso snack.