

PRIMI PIATTI

Paccheri alla napoletana

di: *Cookaround*

DOSI PER: 4 persone

DIFFICOLTÀ: bassa

COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



I **paccheri alla napoletana** costituiscono un primo piatto davvero molto semplice, con l'utilizzo di pochi ingredienti ma di grande genuinità. A partire dal classico soffritto di odori, cipolla, sedano e carota per arrivare alla passata di pomodoro, preferibilmente quella che voi stessi avete preparato sul finire della stagione estiva per poter godere della dolcezza dei pomodori anche in stagioni meno ricche.

La **ricetta dei paccheri** alla napoletana sono un grande classico della cucina partenopea che spesso e volentieri si porta a tavola nei giorni di festa o la domenica quando si riunisce tutta la famiglia.

Anche la presenza del lardo è direi quasi una costante nella preparazione delle ricette napoletane ed anche in questo caso va ad insaporire il soffritto che a sua volta funge da base del sugo con il quale condirete i paccheri.

I **paccheri**, questo formato di pasta tipicamente partenopeo, hanno la forma del maccherone ma di dimensioni molto più grandi, sono perfetti per essere

conditi con sughi sostanziosi e saporiti.

Un primo piatto perfetto per tutti, sia per i più piccoli che per i più grandi schizzinosi....con questo piatto farete felici tutti. La pasta alla napoletana vi sorprenderà e vi conquisterà di certo!

Se amate questo formato di pasta, ecco altre ricette con i paccheri:

paccheri al ragù di tonno

paccheri con pesce spada e gamberetti

paccheri amalfitani

INGREDIENTI

PACCHERI 400 gr

POMODORI PELATI 800 gr

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

50 ml

CIPOLLA 1

SEDANO 1 costa

LARDO 60 gr

BASILICO 5 foglie

CAROTA 1

PARMIGIANO GRATTUGIATO

PEPE NERO

SALE

Preparazione

- 1 Per preparare dei paccheri alla napoletana come si deve, dovrete dedicarvi inizialmente al soffritto. Preparate, quindi, un battuto di sedano, carota e cipolla nelle quantità indicati negli ingredienti.

Se utilizzate un tritatutto abbiate cura di azionarlo ad impulsi per ottenere un composto tritato piuttosto finemente e non in poltiglia.





- 2 Aggiungete al battuto di odori anche il lardo dapprima già diviso in piccoli pezzi per evitare di dover tritare troppo le verdure.



- 3** Scaldate un giro d'olio in una casseruola, aggiungetevi il battuto e lasciatelo soffriggere a fiamma moderata. Prestate attenzione a non farlo bruciare o colorare troppo.





4 Quando il soffritto sarà ben soffritto, aggiungete nella casseruola, i pomodori pelati frullati.

Mescolate e insaporite con le foglie di basilico ed un pizzico di sale.

Coprite parzialmente il tegame con un coperchio e lasciate cuocere a fuoco medio-basso per circa 40 minuti, in modo da far restringere bene il sugo.





5 Quando il sugo è pronto, portate a bollire una pentola con dell'acqua, salatela e lessateci i

paccheri al dente.



- 6** Mentre i paccheri cuociono, in una padella mettete un'abbondante porzione di sugo e scaldatelo aggiungendo un mezzo mestolo di acqua di cottura della pasta, in modo tale, che con l'aiuto dell'amido della pasta, si venga a formare una crema.





- 7** Scolate i paccheri due minuti prima del termine di cottura, trasferiteli nella padella con il sugo, lasciate insaporire, aggiungete una spolverata di parmigiano grattugiato, mescolate delicatamente e lasciate che il sugo si amalgami completamente con la pasta.





8 Impiattate e servite con dell'altro parmigiano grattugiato e se gradite anche una macinata di pepe nero.





Consiglio