

PRIMI PIATTI

## Paccheri alla napoletana

---

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

**Posso preparare questo piatto con altri tipi di pasta?**

Sicuramente sì, i paccheri sono il formato di pasta ideale per questo sugo ma è chiaro che è possibile scegliere il formato di pasta preferito. Consiglio comunque di mantenere la scelta tra i formati di pasta corti.

**Non ho i pelati preparati da me, posso usare una passata di pomodoro del supermercato?**

Sì, certamente! È ovvio che non tutti disponiamo della possibilità di preparare dei pelati o della passata fatta in casa ed in questo caso ci corre in aiuto l'industria alimentare. A mio gusto sono sempre preferibili i pelati rispetto alla passata anche se poi sarà necessario utilizzarli frullati.