ANTIPASTI E SNACK

Paccheri fritti con burrata e alici

LUOGO: Europa / Italia / Campania

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 25 min COTTURA: 10 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



Se cerchi un'idea originale per stupire i tuoi ospiti fin dal primo assaggio, i **paccheri fritti con burrata e alici** sono il **finger food campano** che trasforma la pasta in un antipasto irresistibile. Croccantissimi all'esterno e dal cuore morbido e avvolgente, conquistano tutti già al primo morso.

Il contrasto di sapori è ciò che rende questa ricetta così speciale: la dolcezza della crema di burrata incontra la sapidità decisa delle alici sott'olio, mentre la scorza di limone biologico regala una nota fresca e profumata che pulisce il palato.

Per ottenere un risultato impeccabile senza che la pasta si rompa, il segreto sta tutto nella gestione

della cottura. Scola i **paccheri di Gragnano** 3 o 4 minuti prima del tempo indicato sulla confezione e lasciali raffreddare ben distanziati su un canovaccio leggermente unto: così resteranno sodi e facilissimi da farcire.

Un altro piccolo trucco testato ai fornelli riguarda il ripieno: scola con cura la burrata dal suo liquido prima di frullarla, così otterrai una crema densa che non scivola via. Sigilla poi bene le estremità nella farina e fai una **doppia panatura** in uovo e pangrattato per creare una crosta dorata a prova di fuoriuscita nell'olio bollente.

Questo formato di pasta è un vero alleato in cucina, perfetto sia in versione fritta sia per i grandi primi della domenica. Se ami i paccheri in tutte le loro sfumature, puoi provare anche il timballo di paccheri gratinato o i paccheri al forno superveloci quando hai poco tempo ma non vuoi rinunciare al gusto.

Per i tuoi pranzi creativi, lasciati ispirare anche dagli abbinamenti di mare e di terra come i paccheri con crema di zucchine e salmone oppure i golosi paccheri con pesto di pistacchi, burrata e guanciale.

I **paccheri ripieni fritti** sono perfetti per un aperitivo tra amici o per il buffet di Capodanno. Se invece stai già organizzando il menu delle feste e vuoi portarti avanti con le preparazioni, dai un'occhiata anche ai nostri antipasti di Natale da congelare in anticipo per arrivare a tavola senza stress.

Allaccia il grembiule, scalda l'olio e preparati a portare in tavola un antipasto croccante e filante che sparirà dal piatto in un attimo!

INGREDIENTI PER 20 PACCHERI FRITTI

PACCHERI DI GRAGNANO IGP 250 gr

BURRATA 250 gr

ALICI O ACCIUGHE SOTT'OLIO filetti - 20

UOVA GRANDI 4

FARINA 00 100 gr

PANGRATTATO 150 gr

OLIO DI SEMI DI ARACHIDE 1 l

SALE

PEPE NERO

SCORZA DI LIMONE GRATTUGIATO 1

MAGGIORANA o origano fresco per guarnire -

COME FARE 20 PACCHERI FRITTI PER 4 PERSONE

1. Porta a bollore abbondante acqua salata in una pentola capiente, cala i **paccheri** e scolali molto al dente, circa 3-4 minuti prima del tempo indicato sulla confezione.

   Disponili subito ben distanziati su un canovaccio pulito o su un vassoio, ungili leggermente con un filo d'olio per evitare che si attacchino tra loro e lasciali raffreddare completamente.









2 Metti nel bicchiere del frullatore a immersione la **burrata** ben scolata dal suo liquido,

aggiungi la **scorza grattugiata di limone** e un pizzico di pepe nero, quindi frulla fino a ottenere una crema liscia e densa.

Trasferisci la crema in una **sac-à-poche**. Inserisci un filetto di **alice** all'interno di ciascun pacchero ormai freddo e riempi il resto della cavità con la crema di burrata fino al bordo.













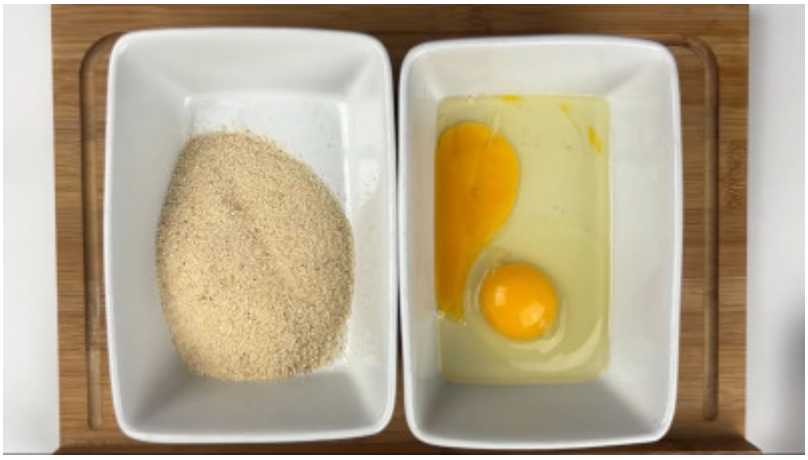




3 Prepara tre ciotole ampie per la **panatura**: versa la **farina** nella prima, le **uova sbattute** con un pizzico di sale nella seconda e il **pangrattato** nella terza.

Passa ogni pacchero farcito prima nella farina, sigillando con cura le estremità, poi nell'uovo sbattuto e infine nel pangrattato. Per una crosta ancora più croccante e a prova di fuoriuscita in cottura, ripeti un secondo passaggio nell'uovo e nel pangrattato.











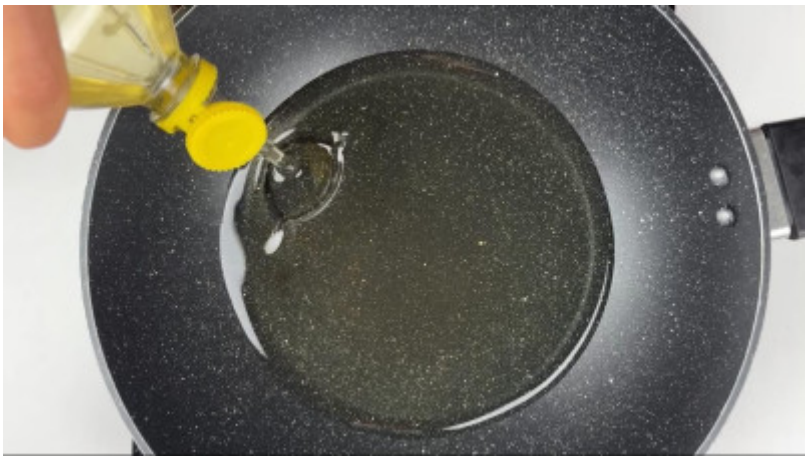






4 Scalda l'**olio di semi di arachidi** in una pentola alta (o in friggitrice) fino a raggiungere i **170 °C - 180 °C**. Friggi pochi paccheri alla volta per circa 2 minuti, girandoli delicatamente finché non diventano ben dorati.

Prelevali con una schiumarola e trasferiscili su carta assorbente da cucina per eliminare l'olio in eccesso. Completa con qualche fogliolina di **maggiorana o origano fresco** e servi subito, finché sono caldi, croccanti e con il cuore cremoso.













Come conservare i paccheri fritti

I **paccheri fritti con burrata e alici** danno il meglio di sé appena scolati, quando la panatura è ancora croccantissima e il cuore di burrata è caldo e cremoso.

Se dovessero avanzare, puoi conservarli in frigorifero chiusi in un contenitore ermetico per **massimo 1 giorno**. Prima di servirli, scaldali per qualche minuto in **forno ventilato o in friggitrice ad aria a 180 °C** per far tornare croccante la panatura, evitando il microonde che li renderebbe molli.

Se invece vuoi portarti avanti per un aperitivo o una cena, puoi farcire e impanare i paccheri in anticipo e tenerli in frigo per qualche ora prima di friggerli. In alternativa, puoi **congelarli da crudi** già impanati, disponendoli ben distanziati su un vassoio; una volta induriti, trasferiscili in un sacchetto gelo per massimo 1 mese e friggili direttamente da congelati in olio caldo a 170 °C.

Consigli e varianti

Per ottenere dei **paccheri fritti perfetti**, scegli una pasta trafilata al bronzo di buona qualità: ha uno spessore maggiore, tiene meglio la cottura e non si sfalda durante la farcitura.

Fai molta attenzione alla **temperatura dell'olio**: se è troppo bassa i paccheri assorbiranno unto, se è troppo alta si scuriranno fuori prima che il cuore diventi cremoso. Friggi solo 3 o 4 pezzi alla volta per non far scendere bruscamente il calore.

Se vuoi una crosticina ancora più croccante e scenografica, sostituisci il pangrattato classico con il **panko** giapponese nel secondo passaggio della panatura.

Ecco alcune **varianti golose** per personalizzare la ricetta in base ai tuoi gusti o agli ingredienti che hai in dispensa:

Cottura in friggitrice ad aria o al forno: per una versione più leggera, spruzza i paccheri impanati con poco olio extravergine e cuocili in friggitrice ad aria a 190 °C per circa 10-12 minuti (o in forno ventilato a 200 °C per 15 minuti), girandoli a metà cottura.
Variante vegetariana: sostituisci i filetti di alici con dei **pomodori secchi sott'olio** tritati grossolanamente oppure con un trito di olive taggiasche e capperi dissalati.
Con salmone affumicato: ideale per il buffet di Capodanno, sostituisci le alici con striscioline di salmone affumicato e aggiungi un pizzico di aneto o erba cipollina alla crema di burrata.
Versione di terra con mortadella e pistacchi: frulla la burrata (o della ricotta ben scolata) con cubetti di mortadella e aggiungi della granella di pistacchi direttamente nella panatura.
Panatura aromatizzata: arricchisci il pangrattato con un cucchiaio di Parmigiano grattugiato, origano secco o scorza di limone per un profumo ancora più intenso.