

ANTIPASTI E SNACK

Paccheri ripieni fritti

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

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



Paccheri ripieni fritti ovvero un modo divertente , simpatico e decisamente gustoso di presentare la pasta! L'unico difetto di questa preparazione è che il risultato finale è talemente buono che vi conviene farne parecchi! Provate questa ricetta semplicissima e vedrete che andranno letteralmente a ruba! Se amate questo genere di piatti provate anche quest'altra ricetta: [pop corn di pollo!](#)

INGREDIENTI

PACCHERI 12
RICOTTA 200
PROSCIUTTO COTTO 100
UOVA 2
FARINA
PANGRATTATO
SALE
PEPE NERO
OLIO DI SEMI PER FRITTURA

PER ACCOMPAGNARE

POMODORO DA INSALATA 1
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)
SALE
PEPE
BASILICO

PREPARAZIONE

1 Per preparare i paccheri ripieni fritti, prima di tutto portate a bollore in una capace casseruola l'acqua. Appena l'acqua avrà raggiunto il bollore, salatela leggermente e tuffate in cottura i paccheri.

Lasciate cuocere, al solito al dente, per una cottura ideale considerate 7-8 minuti dalla ripresa del bollore. Appena raggiunta la cottura desiderata, scolate i paccheri, passateli brevemente sotto l'acqua fredda, in modo tale da fermare la cottura e metteteli da parte.

2 A questo punto occupatevi della preparazione della farcia: tagliate a piccoli pezzi il prosciutto cotto. Mettete il prosciutto cotto tagliato, all'interno di una ciotola, aggiungete ad esso la ricotta, mescolate, in modo tale da amalgamare bene i due ingredienti tra di loro, ottenendo così un'unico composto. Con l'aiuto di una sac a poche, o più semplicemente con un cucchiaino, riempite con la farcia tutti paccheri.

3 Preparate a questo punto la panatura: in contenitori separati mettete la farina, le uova sbattute insaporite con un pizzico di sale e il pangrattato.

Versate in una padella, possibilmente dai bordi alti, dell'olio di semi per frittura e portatelo ad una temperatura all'incirca di 160°C-170°C. Passate i paccheri farciti, dapprima nella farina, poi nell'uovo sbattuto e infine nel pangrattato. Tuffateli nell'olio bollente e friggete fino a completa doratura.

4 Quando i paccheri saranno belli dorati, scolateli su un foglio di carta assorbente, in modo

tale da favorire l'eliminazione dell'olio in eccesso.

- 5** Preparate la salsa d'accompagnamento: lavate e tagliate un pomodoro da insalata a cubetti molto molto piccoli.

Riunite il pomodoro a cubetti in una terrina, quindi conditeli semplicemente con sale, olio extravergine d'oliva e pepe, quindi aromatizzate con qualche fogliolina di basilico spezzettata.

- 6** Servite i paccheri farciti fritti ancora ben caldi in tavola accompagnandoli con la salsa al pomodoro messa in una ciotolina a parte.