

Le Ricette

Tutto il buono del mondo in un blog

Paccheri ripieni alle verdure

Strawberry · Wednesday, November 7th, 2012

Ingredienti:(4 persone)

- 20 paccheri
- 2 foglie di verza
- un porro
- una carota
- una patata
- 2 uova
- pecorino grattugiato
- 2 bicchieri di panna fresca
- prezzemolo
- olio extravergine
- sale

Preparazione:

Lavate e mondate tutte le verdure, tagliatele a dadini e soffriggetele in padella a fuoco vivo per 5 minuti, aggiungete un mestolo di acqua e togliete dal fuoco e lasciate raffreddare. In una ciotola, versate le uova, il prezzemolo tritato, due cucchiaini di pecorino grattugiato e tutte le verdure e amalgamate. Cuocete i paccheri in acqua salata, lasciandoli al dente, scolateli, lasciateli raffreddare e poi farcite con il composto, disponeteli in una terrina e cuocete in forno a 180° per 7-8 minuti. In un pentolino versate la panna e il pecorino, lasciate addensare per cinque minuti. Disponete i paccheri su di un piatto da portata e cospargete con la crema al formaggio.

This entry was posted on Wednesday, November 7th, 2012 at 6:20 pm and is filed under [Italiane](#), [Primi](#), [Ricette](#)

You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. You can skip to the end and leave a response. Pinging is currently not allowed.

