

Le Ricette

Tutto il buono del mondo in un blog

Paccheri ripieni di verdura

Strawberry · Tuesday, March 29th, 2011

Ingredienti:(4 persone)

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

Preparazione:

Lavate e tagliate a dadini la patata, le foglie di verza e la carota,soffriggetele in una padella con un filo di olio, salate, aggiungete un mestolo di acqua e fate cuocere per 5 minuti a fuoco vivace, togliete dal fuoco e lasciate raffreddare. In una ciotola versate due manciate di pecorino, le uova, il prezzemolo tritato e le verdure, amalgamate il tutto. Cuocete i paccheri in acqua salata, scolateli al dente, lasciateli raffreddare e poi farciteli con il composto di verdure, disponeteli in una teglia da forno e terminate la cottura per 5 minuti. In un pentolino versate la panna e aggiungete 2 cucchiari di pecorino, mettetela sul fuoco e fate addensare leggermente. Quando i paccheri sono cotti,disponeteli su di un piatto da portata e versateci sopra la crema.

This entry was posted on Tuesday, March 29th, 2011 at 6:14 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.

