

# Le Ricette

Tutto il buono del mondo in un blog

## Paccheri ripieni di verdura

Strawberry · Thursday, June 10th, 2010

**Ingrediente:**( 4 persone)

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

### Preparazione:

Lavate le verdure, capatele e riducetele in dadini. In una padella mettete dell'olio e soffrigete le verdure per 5 minuti, salate, aggiungete un mestolo di acqua e lasciate raffreddare. Disponete le verdure in una ciotola, aggiungete le uova, due cucchiari di pecorino, il prezzemolo tritato e amalgamate. Cuocete i paccheri in acqua salata, scolateli, lasciarli raffreddare e poi riempire con il composto di verdure. In un pentolino versate la panna, due cucchiari di pecorino e lasciate addensare a fuoco lento per 5 minuti. Adagiate i paccheri in una teglia da forno, cersateci sopra la panna al pecorino e infornarli a 180° per 5 minuti.

This entry was posted on Thursday, June 10th, 2010 at 3:42 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.

