

Primi piatti facili e veloci: paccheri con la ricotta

Autore: Laura Parlavecchio

Data: 22 Gennaio 2019



CARATTERISTICHE

- – **Difficoltà:** Bassa
- – **Preparazione:** 8 Minuti
- – **Cottura:** 15/18 minuti

INGREDIENTI Per 3 persone

- – 180 gr. di Paccheri
- – 300 gr. di passata di Pomodoro
- – 2 Uova medie
- – 120 gr di Ricotta Vaccina
- – 60 gr. Salame Napoletano (facoltativo)
- – Parmigiano o Grana q.b.
- – Basilico

- – Olio Evo 3 cucchiari
- – 1 spicchio d'Aglio
- – Sale e Pepe q.b.

PROCEDIMENTO

Per prima cosa **mettete sul fuoco una pentola** con abbondante acqua salata ed un pentolino con **2 uova**.

Adesso iniziate la preparazione del **sugo**, come fate di solito, quindi soffriggere uno spicchio d'aglio. Una volta imbrunito eliminatelo. Aggiungete 300 gr. circa di **passata di pomodoro**, un pizzico di sale e qualche foglia di basilico. Nel frattempo **buttate la pasta**, i paccheri, e aggiungete nell'acqua di cottura un filo d'olio per evitare che si attacchino.

Sgusciate e tagliate le uova sode e, se gradite, del salame napoletano.

In una ciotola lavorate adesso la **ricotta**. Come tutti sapete, la ricotta va ammorbidita con un pò d'acqua di cottura. Aggiungete un pizzichino di sale e del pepe. Scolate poi i **paccheri al dente** ed uniteli alla ricotta super cremosa. Amalgamate e aggiungete qualche cucchiaino di sugo.

Composizione del piatto:

Mettete in ogni singolo piatto **uno strato di pasta**, le uova sode, sempre a strati e, se lo gradite, del salame tipo napoli. Coprite con un altro piccolo strato di paccheri e così via per due volte.

Alla fine, aggiungete un altro pò di sugo e una spolverata di parmigiano. Buon appetito!

Riferimento articolo: <https://www.siciliafan.it/primi-piatti-facili-e-veloci-paccheri-con-la-ricotta/>

Generato il 10/04/2026