

Alessandro Borghese Kitchen Sound, pacchero con ricotta e basilico

borghese-6-878db58b

<https://vimeo.com/436650973>

PACCHERO CON RICOTTA, BASILICO, LIMONE E POMODORO DEL PIENNELO ARROSTITO

Costi:*

Tempi:**

Difficoltà:**

Ingredienti per 4 persone:

320 g di paccheri

400 g di ricotta vaccina

1 mazzo di basilico

1 limone d'Amalfi

500 g pomodoro del piennolo

1 spicchio d'aglio

Sale, pepe, olio evo q. b.

Preparazione:

Mondare i pomodori del piennolo e condire con sale, pepe, olio e aglio. Chiudere in carta alluminio e arrostitire il tutto in padella fino a cottura. Una volta cotti schiacciarli nel passaverdure e poi passarli in un colino, a maglie fine, per ottenere una salsa liscia e corposa. In una bowl mantecare la ricotta con un trito di basilico, il limone grattugiato, sale, pepe e olio evo. Cuocere la pasta in acqua bollente salata ed, una volta cotta, farcire i paccheri con l'impasto di ricotta. Impiattare adagiando i paccheri e rifinire con qualche foglia di basilico e un giro d'olio evo.

