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 arrostire 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.

Guarda le altre puntate di Alessandro Borghese Kitchen Sound, in onda tutti i giorni su Sky Uno