



Paccheri ripieni - [Visualizza sul sito](#)
di rosaria

primi piatti - macinato - pasta ripiena - vegetariano

1/2 kg di paccheri rigati
600 g di ricotta
300g di carne macinata
2 mozzarelle
2/3 uova
formaggio grattugiato
noce moscata
sale
menta
1 bustina di zafferano
sugo un po' liquido

Preparare l'impasto con gli ingredienti indicati avendo l'accortezza di tagliare la mozzarella a cubetti molto piccoli. Far cuocere i paccheri per 10 minuti, scolarli, metterli su un telo. Procedere poi a farcirli uno per uno e allinearli in una teglia con il fondo cosparso di sugo. Ricoprire con altro sugo, cospargere di formaggio grattugiato e mettere in forno a 180/200. Indicativamente è pronto dopo 15 minuti da quando comincia a sobbollire. Lasciare riposare per qualche minuto.

VARIANTE VEGETARIANA

La carne è sostituibile con melanzane preparate a funghetto (pezzettini piccoli!) o zucchine trifolate.