



11

### [ANTIPASTI]

*Paccheri 'mbuttunati e fritti*

#### LA LISTA DELLA SPESA

- DIFFICOLTA': media
- TEMPI DI PREPARAZIONE: 40 minuti
  
- DAL MERCATO  
16 paccheri, 600 gr ricotta, 5 uova, 100 gr salame Napoli, 60 gr provola affumicata, formaggio grattugiato, prezzemolo, sale, pepe, farina per la pastella
  
- DALLA PUTECA  
un barattolo di pomodori pelati al naturale
  
- I CONSIGLI DI ROSSOPOMODORO  
Per cuocere la pasta di grano duro, particolarmente quella a lunga essiccazione, calcolate un litro d'acqua ogni 100 gr di pasta e calate la pasta solo dopo l'inizio del bollore.

## *Paccheri 'mbuttunati e fritti*

### **PREPARAZIONE**

Cuocere i paccheri al dente, passarli sotto l'acqua fredda. Intanto avrete preparato il ripieno mescolando la ricotta, la provola tagliata a dadini piccolissimi, il formaggio, il sale, il pepe ed il tuorlo di due uova. Passate i paccheri in una pastella abbastanza densa. Friggere in abbondante olio, cospargere di prezzemolo e servire accompagnato da un pesto di pomodori preparato frullando 220 gr. di pomodori pelati al naturale, con uno spicchio d'aglio, sale ed uno spruzzo di aceto balsamico.