

## Paccheri ripieni di ricotta al sugo



**Tempo di preparazione:** 45 min

**Difficoltà:** Facile

## Ingredienti

- Aglio: 1 spicchio
- Noce moscata: q.b.
- Olio extra vergine di oliva: 2 cucchiari
- Paccheri freschi: 250 gr
- Parmigiano grattugiato: 75 gr
- Pepe nero: q.b.
- Ricotta: 500 gr
- Sale: q.b.

## For this recipe we used:

Passata Classica 750 gr



## Preparazione

I **paccheri ripieni di ricotta** al sugo sono un primo davvero delizioso! Gustosissimi e dal ripieno cremoso, questi paccheri andranno proprio a ruba e piaceranno a grandi e piccini, portateli sulle vostre tavole e conquisterete proprio tutti!

I paccheri ripieni di ricotta al sugo sono molto semplici e veloci da preparare. Per questa ricetta vi consiglio di usare i paccheri freschi che cuociono prima di quelli secchi.

Per prima cosa preparate il sugo: in una pentola versate la **Passata Classica Pomi**, aggiungete l'olio extra vergine di oliva, l'aglio, il sale, pepe e lasciatela cuocere per 15 minuti.

In una ciotola mettete la ricotta e conditela con il parmigiano grattugiato, sale, pepe e noce moscata. Inserite il ripieno all'interno di un sac à poche e farcite tutti i paccheri. Potete anche usare un cucchiaino se preferite o se non avete la tasca da pasticciare.

Non appena il sugo sarà pronto, mettetene un paio di cucchiari sulla base di una pirofila da forno e adagiate poi tutti i paccheri ripieni di ricotta. Coprite la pasta con il sugo e aggiungete in superficie una bella manciata di **parmigiano grattugiato**.

Informate i paccheri ripieni di ricotta con il sugo in forno preriscaldato a 180 gradi per circa 25-30 minuti, infilateli con una forchetta prima di sfornarli per verificare che siano ben cotti.