

Cannelloni di paccheri al forno

I **cannelloni di paccheri al forno** sono dei paccheri che vengono conditi con ragù alla bolognese e besciamella, quindi gratinati con il Parmigiano Reggiano. Sono una variante più semplice e veloce dei tradizionali cannelloni di carne.

Il tempo di preparazione dei **cannelloni di paccheri al forno** non include quello per la realizzazione del ragù e della besciamella che, secondo le ricette del nostro sito, sono di 3 ore e mezza e 20 minuti. Il ragù può però essere preparato in anticipo e conservato in frigorifero. Se sarà freddo risulterà anzi più facile farcire i paccheri.

I **cannelloni di paccheri al forno** possono essere preparati un giorno prima e lasciati in frigorifero fino al momento di gratinarli.

INFORMAZIONI

- 4 persone
- 570Kcal a porzione
- difficoltà **media**
- pronta in **30 minuti**
- si può **preparare in anticipo**
- si può **mangiare fuori**

INGREDIENTI

- 400 ml di Besciamella
- 400 g di Ragù alla bolognese
- 240 g di pasta tipo paccheri
- Olio extravergine di oliva
- 40 g di Parmigiano Reggiano

PREPARAZIONE

- Preparare la besciamella e il ragù secondo le nostre ricette base.
- Lessare la pasta in abbondante acqua bollente salata in cui si è messo un filo d'olio e scolarla piuttosto al dente.
- Imburrare una pirofila capace abbastanza da contenere tutti i paccheri stesi, versarvi un po' di besciamella e cospargerla con un cucchiaino. Unire uno o due cucchiaini di ragù spargendoli uniformemente sulla besciamella.
- Riempire i paccheri con un po' di ragù e disporli in fila nella pirofila.
- Coprire con la restante besciamella, distribuire il ragù avanzato e cospargere di Parmigiano Reggiano grattugiato.
- Infornare a 200° C per 15-20 minuti.
- Se necessario, per ottenere una migliore doratura superficiale, accendere il grill e cuocere per altri 5 minuti.

STAGIONE

Ricetta per tutte le stagioni

AUTORE

Ricetta realizzata da Barbara Farinelli. Fotografia di Giovanni Caprilli. Tutti i diritti riservati.

I consigli di Barbara

I **cannelloni di paccheri al forno** si possono anche congelare, si conservano così per 3 mesi circa. Al momento di consumarli metterli nel frigorifero la sera prima e scaldarli nel forno come descritto in precedenza.

