

Paccheri alla sorrentina

Sono poche le paste al forno che consiglio di preparare in estate, dove si preferisce solitamente la pasta fredda, ma questa ricetta di **paccheri alla sorrentina** si adatta bene anche alle giornate calde, gustata magari tiepida.

Per la preparazione dei **paccheri alla sorrentina** io vi consiglio di utilizzare i pomodori San Marzano freschi, molto rossi. Se non li trovate, o se realizzate la ricetta al di fuori del periodo estivo, utilizzare i pomodori pelati o la polpa di pomodoro a pezzi. In questo caso la dose è di 100 g di pomodoro a testa e non 150 come riportato per i pomodori freschi.

INFORMAZIONI

- 4 persone
- **580Kcal** a porzione
- difficoltà **facile**
- pronta in **1 ora**
- si può **preparare in anticipo**

INGREDIENTI

- 600 g di pomodori San Marzano molto maturi
- 1 cipolla bianca di piccole dimensioni
- 1 spicchio di aglio
- 4 cucchiari di olio extravergine di oliva
- Sale
- Pepe nero macinato al momento
- 8 foglie di basilico
- 200 g di mozzarelle di bufala
- 320 g di paccheri
- 40 g di Provolone Valpadana grattugiato

PREPARAZIONE

- Lavare bene i pomodori, tagliarli a spicchi, pelarli e spezzettarli.
- Tritare molto finemente la cipolla, spremere l'aglio con l'apposito spremiaglio oppure tritarlo molto finemente.
- Mettere in un pentolino l'olio, la cipolla e l'aglio tritati e cospargerli uniformemente sul fondo.
- Portare il pentolino sul fuoco e far soffriggere per 4-5 minuti a fiamma molto dolce. Attenzione, l'aglio non deve assolutamente bruciare altrimenti il sugo avrà un sapore amaro.
- Alzare la fiamma, unire i pomodori, un pizzico di sale, una macinata di pepe, le foglie di basilico lavate e spezzettate. Mescolare bene, lasciare che riprenda il bollore e cuocere per 10-15 minuti a fiamma dolce, coperto.
- Trascorso il tempo indicato verificare che il sugo si sia ristretto a sufficienza. Non deve essere troppo acquoso. In caso prolungare di poco la cottura senza coperchio.
- Mentre cuoce il sugo scolare la mozzarella e ridurla a cubetti di un centimetro di lato. Metterla su un paio di fogli di carta da cucina a perdere l'eccesso di liquido.
- Lessare i paccheri in abbondante acqua salata, quindi scolarli piuttosto al dente.
- Metterli in un'ampia pirofila da forno ben unta d'olio, mettere un po' di olio a filo e mescolare.
- Unire il sugo di pomodoro e mescolare. Lasciare raffreddare per 4-5 minuti mescolando di tanto in tanto.
- Unire la mozzarella a cubetti e mescolare.
- Cospargere con il Provolone grattugiato e cuocere nel forno preriscaldato a 200°C per 10-15 minuti.
- Lasciar riposare 2-3 minuti a temperatura ambiente prima di servire.

STAGIONE

Giugno, luglio, agosto, settembre

AUTORE

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



VARIANTE VEGETARIANA

Utilizzare un tipo di Provolone e di mozzarella con caglio vegetale.

I consigli di Barbara

Se avanza questa pasta si può conservare in frigorifero per un giorno, ben coperta. Al momento di consumarla scaldarla nel forno a 200° C per una decina di minuti. In alternativa può anche essere congelata e conservata per 1 mese. In questo caso però, prima di riscaldarla, lasciarla per 12 ore a scongelare in frigorifero, oppure scongelarla con il microonde.