

Paccheri ripieni di ricotta e bietola

I **paccheri ripieni ricotta e bietola** sono una pasta al forno dal sapore delicato e caratteristico, arricchito dalla dolcezza della panna e dall'aroma di noce moscata. I **paccheri ripieni ricotta e bietola** si adattano bene a un pranzo o una cena festosi, anche per una compagnia numerosa, essendo che si preparano in anticipo e in una teglia ce ne stanno davvero tanti (si mettono in piedi :-)

I **paccheri ripieni ricotta e bietola** si possono preparare sia con la bietola da taglio, sia con quella da costa. La prima si trova in primavera, la seconda dall'inizio dell'autunno fino a tardo inverno. Se non la trovate si può sostituire con gli spinaci.

INFORMAZIONI

- 4 persone
- **465Kcal** a porzione
- difficoltà **facile**
- pronta in **1 ora**
- si può **preparare in anticipo**
- si può **mangiare fuori**

INGREDIENTI

- 200 g di bietole da taglio o da costa (peso al netto degli scarti)
- Sale
- 400 g di ricotta di mucca
- Pepe nero macinato al momento
- 200 g di paccheri
- 1 cucchiaio di olio extravergine di oliva
- Burro per la pirofila
- 50 g di Parmigiano Reggiano grattugiato
- Noce moscata
- 100 g di panna

PREPARAZIONE

- Lavare bene le foglie di bietola sotto acqua corrente, scartare i gambi e le parti sciupate.
- Mettere le foglie di bietola in una capace pentola, portarle sul fuoco e farle cuocere a fuoco moderato per 10 minuti. Non aggiungere altra acqua che non quella che resta sulle foglie dopo il lavaggio. A metà cottura unire un pizzico di sale.
- Quando cotte, mettere le bietole in un colino e pestarle con un cucchiaio in modo da strizzarle e levare i residui d'acqua.
- Se si utilizza la bietola da costa con foglie molto spesse e carnose, scottarle in acqua bollente salata per 5 minuti, quindi scolarle e pestarle come descritto in precedenza.
- Tritare grossolanamente le bietole.
- Mettere in una ciotola la ricotta e lavorarla con una forchetta per ammorbidirla, quindi unire le bietole tritate, un pizzico di sale e una macinata di pepe. Amalgamare bene.
- Lessare i paccheri in acqua bollente salata e scolarli al dente (un paio di minuti prima del tempo indicato sulla confezione). Metterli in un piatto piuttosto ampio, condirli con l'olio e mescolare bene per farli intiepidire.
- Imburrare una pirofila in cui ci stiano alla perfezione tutti i paccheri in piedi.
- Riempire i paccheri uno alla volta con il composto di ricotta, aiutandosi con un cucchiaino, e man mano che sono pronti metterli nella pirofila in piedi.
- Mettere in una ciotola il Parmigiano grattugiato, lasciandone da parte una manciata, unire una grattugiata generosa di noce moscata, quindi stemperare il tutto con la panna, mescolando bene con una frusta.
- Aiutandosi con un cucchiaio cospargere i paccheri con la crema di panna, quindi spolverizzare con il Parmigiano tenuto da parte.
- Infornare nel forno preriscaldato a 180°C per 10 minuti, quindi accendere il grill e proseguire soltanto la gratinatura finché non saranno ben dorati in superficie.
- Lasciarli intiepidire 5 minuti e servire.

STAGIONE

Gennaio, febbraio, marzo, aprile, maggio, ottobre, novembre, dicembre

AUTORE

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



VARIANTE VEGETARIANA

Sostituire il Parmigiano con un'analogica versione vegetariana.

I consigli di Barbara

Questa pasta può essere preparata un giorno prima e lasciata in frigorifero fino al momento di gratinarla. Se avanza è ottima anche il giorno dopo. Per riscaldarla mettere le porzioni avanzate in una pirofila di misura e scaldare nel forno a 200°C per una decina di minuti. Se tende a scurirsi troppo coprirla con la carta stagnola.

Si può anche congelare e conservare così per due mesi. Al momento di gustarla metterla a scongelare nel frigorifero il giorno prima e poi riscaldarla nel forno, sempre a 200°C per una decina di minuti. Si può anche scongelare al microonde, ma stare attenti a non farla seccare troppo.

Hai utilizzato la bietola da costa e ti sono avanzate le coste? Realizza questo gustosissimo antipasto: [COSTE FRITTE](#).