



PRIMI

## Paccheri al forno con formaggi e salsiccia

Ingredienti per 4 persone

- 300 g di paccheri Igp Gragnano Fior fiore
- 200 g di salsiccia
- 200 g di crescenza
- 150 g di gorgonzola dolce Dop Fior fiore
- 100 ml di panna fresca
- semi di finocchietto
- 1 spicchio d'aglio
- olio d'oliva evo
- burro
- erba cipollina
- sale e pepe



In una padella fai rosolare la salsiccia privata del budello e sgranata con un filo d'olio e l'aglio. Unisci pochi semi di finocchietto polverizzati e mescola, quindi spegni. In una ciotola a parte mescola la crescenza con il gorgonzola, la panna e la salsiccia fino a ottenere una crema omogenea, quindi aggiusta di sale e pepe e unisci l'erba cipollina sminuzzata. Lessa i paccheri in acqua bollente salata, scolali a metà cottura e farciscili con il ripieno preparato. Disponili in una pirofila ben imburata e infornali per 5-7 minuti in modalità grill, finché la superficie risulterà gratinata. Servili caldi.

Questa ricetta è a cura della redazione di



Scarica la cover di "Buoni tutti" a questo link e confeziona il ricettario delle tue ricette preferite.

