



PACCHERO FRITTO ALLA SORRENTINA



Ingredienti

- 16 paccheri
- 250 g di ricotta
- 150 g di mozzarella
- 80 g di parmigiano grattugiato
- 150 ml di passata di pomodoro

- Basilico
- Sale e Olio

Per la panatura:

- Farina
- 3 uova
- Pangrattato a grana grossa o panko
- Olio di semi per friggere

Procedimento

- Cuocete la passata con un filo d'olio e qualche foglia di basilico per una decina di minuti.
- Nel frattempo, cuocete i paccheri e scolateli al dente.
- In una ciotola mettete la ricotta, la mozzarella tagliata a cubettini, la passata di pomodoro e il parmigiano e mescolate per far amalgamare bene gli ingredienti.
- Trasferite l'impasto in una sac à poche e farcite i paccheri.
- Passateli nella farina, nell'uovo sbattuto e nel pangrattato e friggeteli per qualche minuto o fino a doratura.
-