



PACCHERI CON RICOTTA, NOCI E SAPA

Ingredienti

350 gr di paccheri
500 gr di ricotta di pecora
2 cucchiaini di sapa (mosto cotto di uva)
100 gr di gherigli di noci
80 gr di parmigiano grattugiato
Olio extravergine di oliva
Sale e pepe

Procedimento

Lessiamo la pasta in abbondante acqua salata e scoliamola molto al dente, raffreddiamo la pasta sotto un getto di acqua fredda, facciamola scolare bene, irroriamo con un filo di olio e teniamola da parte.

Setacciamo la ricotta, mescoliamola con la sapa, le noci tritate grossolanamente, il parmigiano (meno un cucchiaino) un pizzico di sale e di pepe.

Facciamo riposare il composto in frigo per 30 minuti.

Trasferiamo il ripieno in una sacca da pasticciere e farciamo i paccheri.

Adagiamo la pasta in una teglia di coccio unta con un filo di olio, spolverizziamo con un trito di noci e di parmigiano.

Cuociamo in forno a 180° per 15 minuti.

Serviamo ben caldo, ma il piatto sarà buono anche freddo.