

# Paccheri fritti

**Tempo di preparazione:** 75 min

**Difficoltà:** Facile

## Ingredienti

- Pangrattato: 100 gr
- Sale fino: q.b.
- Uova medie: 2

## Decorare

- Basilico: 2/3 foglie
- Formaggio grattugiato: q.b.

## Farcitura

- Acciuga: 2 filetti
- Basilico: 4/5 foglie
- Formaggio grattugiato: 90 gr
- Mozzarella di bufala sgocciolata: 130 gr
- Pepe macinato: q.b.
- Ricotta di bufala sgocciolata: 90 gr

## Frittura

- Olio di arachidi: 700 gr

## Salsa

- Basilico: 2-3 foglie
- Cipollotti: 30 gr
- Olio extra vergine di oliva: 30 gr
- Sale fino: q.b.

## Preparazione

### Per i paccheri:

1. Per preparare i tuoi paccheri fritti, porta a bollore un'abbondante pentola di acqua, salala e cala la pasta.
2. Scola i paccheri quando saranno al dente e lasciali raffreddare su una gratella posizionandoli verticalmente.

### Per la farcitura:

1. Dedicati ora al ripieno. Taglia la mozzarella di bufala a dadini, riponili in un colino con una ciotola sottostante e lascia sgocciolare in frigorifero per 30 minuti fino a che la mozzarella rilascerà tutto il suo liquido.



**For this recipe we used:**

Polpa Fine 240 gr



2. Procedi allo stesso modo con la ricotta di bufala, quindi mettila in un colino a maglie strette appoggiato su una ciotola e lascia sgocciolare per 30 minuti.
3. In una ciotola amalgama la mozzarella e la ricotta sgocciolate e aggiungi il formaggio grattugiato e aggiusta di sale e pepe.
4. Affetta il basilico a chiffonade; per farlo, metti una foglia di basilico sopra l'altra, arrotola la piccola pila ottenuta su sé stessa e taglia le foglie orizzontalmente in modo da ottenere delle striscioline sottili. Metti il basilico nella ciotola con il composto di formaggi e amalgama.
5. Trita i filetti di acciuga e aggiungili al ripieno. Trasferisci la farcitura in una sac a poche e tienila da parte in frigorifero.

#### **Per la salsa di pomodoro:**

1. Pulisci i cipollotti e tritali finemente; falli appassire per 3-4 minuti in una pentola capiente assieme all'olio extravergine di oliva.
2. Aggiungi la **polpa fine Pomi** e il basilico; aggiusta di sale.
3. Lascia sobbollire la salsa a fiamma bassa per 20 minuti.
4. Una volta pronta, lascia raffreddare la salsa, trasferiscila in una ciotola e frulla il tutto con un frullatore immersione.
5. Metti la salsa in una sac a poche e tienila da parte in frigorifero.

#### **Per impanare:**

1. Prepara ora l'occorrente per la panatura: sbatti le uova in una ciotola e in un altro recipiente metti il pangrattato.
2. Preleva dal frigorifero la sac a poche contenente il ripieno di formaggi, taglia la punta e spremi il composto all'interno dei paccheri, farcendoli uno ad uno, senza esagerare con le quantità.
3. I paccheri sono pronti per essere impanati. Immergi ciascun pacchero prima nell'uovo e poi nel pangrattato, aiutandoti con una forchetta in modo da impanarlo uniformemente.
4. Fai attenzione: i paccheri, durante la frittura, dovranno contenere bene la farcitura interna; quindi, procedi effettuando una doppia impanatura sulle estremità.

#### **Per la frittura:**

1. In una pentola capiente porta l'olio di arachidi alla temperatura di 175°; la temperatura dell'olio è fondamentale per ottenere un fritto perfetto, quindi, verifica che sia corretta aiutandoti con un termometro da cucina.
2. Friggi due paccheri alla volta per 2-3 minuti fino ad ottenere un colore dorato e una consistenza croccante. Con una schiumarola preleva i paccheri e mettili a scolare su un piatto foderato di carta assorbente.

#### **Composizione:**

1. Prendi dal frigorifero la sac a poche contenete la salsa di pomodoro e spremila sull'estremità di ciascun pacchero. Spolverizza ora con del formaggio grattugiato e decora con una fogliolina di basilico.
2. Io ho servito i paccheri fritti in otto bicchierini monoporzione. In questo caso ti consiglio di riempire di salsa ciascun bicchierino per  $\frac{1}{4}$  e di adagiare il pacchero al suo interno.
3. I tuoi paccheri fritti sono pronti per essere serviti!

#### **Conservazione:**

Ti consiglio di consumare immediatamente i tuoi paccheri fritti, quando saranno dorati e croccanti. Non ti consiglio di congelarli. Eventualmente puoi preparare il

giorno prima sia la farcitura che la salsa di pomodoro.