

PACCHERI GRATINATI

Oggi giornata di pulizie.. presa da una specie di raptus ho iniziato dalle normali pulizie del bagno, lavatrice.. poi son passata e riordinare la cameretta praticamente inutilizzata della casa.. si erano accumulati fogli, cd, grovigli di fili.. non riuscivo più a fermarmi.. son passata ai vetri delle varie stanze, aaahhh.. per fortuna è arrivata la chiamata di mia mamma per invitarci a pranzo.. un bel piatto di tagliatelle fumanti al ragù, così mi son risparmiata di sporacare la cucina.. non sono un gran che portata per le pulizie, non che non riesca ma per il fatto che sono svogliatissima e per iniziare a farle devo sempre impormelo ma quando inizio non mi fermo più finchè non ho finito perchè alla fine avere la mia casetta pulita e in ordine mi rilassa moltissimo!!

Oggi quindi vi propongo questo primo che ho preparato ieri, un piatto che sembra elaborato ma in realtà è velocissimo ma soprattutto davvero mooolto buono!!!



PACCHERI GRATINATI ALLA PANCETTA

RIPIENI AL TOMINO

per due persone

180 gr di paccheri

10-12 pomodorini

4 fette di bacon

1 fetta di pancetta

1 piccola cipolla

2-3 cucchiaini di salsa al pomodoro

1 tomino

100 gr di ricotta

timo

parmigiano

sale, peperoncino

Per prima cosa mettete a bollire dell'acqua salata. Tagliate a striscioline sottili la pancetta e il bacon e mettetele a cuocere in una padella senza olio perchè già la pancetta rilascerà il suo grasso, appena questo avviene unite la cipolla tritata, lasciate soffriggere pochi minuti e unite i pomodorini a spicchi e la salsa di pomodoro, salate e mettete il peperoncino a vostro gusto, se il sugo si asciuga troppo allungate con un pò d'acqua. Mettete a cuocere la pasta. Tritate il tomino e unitelo alla ricotta e al timo tritato, mescolate tutto con una forchetta creando un composto omogeneo.

Scolate la pasta e passatela sotto l'acqua fredda in modo da poterla maneggiare, ora riempite i paccheri con un cucchiaino scarso di composto e disponeteli in una teglia appena unta, ricoprite tutto con la salsa di pomodoro e pancetta, cospargete tutto con del parmigiano grattugiato e mettete in forno per 10 minuti.