

Paccheri alla napoletana

I paccheri alla napoletana vengono cucinati immergendo in acqua bollente i pomodori per tagliarli a dadini mentre a parte triterete la cipolla, carota e sedano per rosolarli con lo strutto e l'olio. Impiatteremo e serviremo con il pecorino romano grattugiato.



INGREDIENTI

- 600 g Paccheri
- 1 Cipolla
- 1 Carota
- 1 kg Pomodori da sugo
- 1 Sedano, coste
- 1 mazzetto Basilico
- 60 g Strutto
- 5 cucchiaini Olio extravergine
- 80 g Pecorino campano grattugiato
- q.b. Sale
- q.b. Pepe

PREPARAZIONE



Immergete per un paio di minuti i pomodori in acqua bollente, quindi scolateli, spellateli, tagliateli a dadini ed eliminate i semi, ma conservate l'acqua di vegetazione.



Tritate finemente insieme la cipolla, la carota e il sedano, metteteli a rosolare in un tegame di coccio con lo strutto e l'olio extravergine di oliva. Dopo circa 10 minuti, aggiungete il pomodoro preparato, il sale, il pepe e le foglie di basilico sminuzzate con le mani. Mescolate con cura, abbassate il fuoco, coprite e proseguite la cottura per circa 1 ora



Ponete sul fuoco una pentola con abbondante acqua salata. Appena bolle, gettatevi i paccheri, fateli cuocere molto al dente, poi scolateli e versateli nel tegame di coccio con il sugo. Aggiungete 2 cucchiai di acqua di cottura e lasciate un paio di minuti sul fuoco, mescolando, affinché la pasta assorba parte del liquido.



Versate i paccheri in una terrina, aggiungetevi a pioggia il pecorino campano. Mescolate bene, affinché il formaggio fonda, poi portate subito in tavola.