

# *Ricetta*

## PACCHERI ALLA VITTORIO MANTECATI

---

### Ingredienti per 4 pax:

400 gr Paccheri  
550 gr Sugo di pomodoro  
150 gr Parmigiano Reggiano

Olio extra vergine di oliva biologico  
1 Mazzo di basilico, Peperoncino  
25g di Sale grosso

### Procedimento:

In una casseruola, versare l'intero contenuto del vaso di pomodoro agitato precedentemente, raccomandandosi di sciacquare il barattolo con un goccio d'acqua, portare a bollire e spegnere. Nel frattempo, grattugiare il parmigiano e sfogliare il basilico lavandolo sotto acqua corrente.

In una pentola alta portare ad ebollizione 4l di acqua con 25g di sale grosso, successivamente versarvi i paccheri e cuocerli per circa 16-18 minuti (da quando l'acqua ricomincia a bollire). Terminata la cottura scolarli. Successivamente, a fuoco spento, unirli al sugo caldo e mantecarli, mescolando con cura, unendo: olio extra vergine d'oliva, Parmigiano Reggiano e basilico in foglie. Aggiungere peperoncino a piacere.

*Buon appetito!*

*Enrico Cerro* *Bobo Cerro*

Guarda la ricetta!

