

PACCHERI CON FUNGHI SPECK E BURRATA

Ingredienti

- 250 g paccheri
- 500/700 ml Salsa Di Pomodoro
- 250/300 g Funghi
- 2 rametti Rosmarino
- 1 rametti Salvia
- 125 g Speck affumicato
- q.b. Sale
- 150 /200 g burrata
- q.b. Maggiorana
- q.b. Olio Extravergine D'Oliva
- q.b. Pepe

PREPARAZIONE

1. Lessate i paccheri in abbondante acqua salata per circa 15 minuti (lasciateli un po' al dente)
2. Pulite i funghi affettateli sottilmente e soffriggeteli in una padella calda con un po' di olio.
3. Dopo qualche minuto aggiungete lo speck tagliato a listarelle.
4. Aggiungete la salsa di pomodoro, salate e pepate e aggiungete la salvia e il rosmarino (che eliminerete quando il ragù sarà cotto) e cuocete per circa 20 minuti.
5. Condite la pasta con metà del ragù.
6. Sistemate uno strato di pasta sul fondo di un tegame.
7. Ricoprite con il ragù, poi la burrata e la maggiorana
8. Ripetete l'operazione precedente sino a quando avrete terminato gli ingredienti esattamente come quando preparate le lasagne al forno.
9. Infornate per circa 20/30 minuti.
10. Servite caldo.

NOTE: se la pasta dovesse assorbire salsa bagnate con un po' di brodo vegetale. Vi consiglio comunque di comprare un litro di salsa per stare tranquilli. Quella che non usate la potete congelare. Non lesinate nemmeno nella quantità di burrata, oppure sostituirla con altro formaggio di vostro gradimento.