

# *Paccheri gratinati di ricotta e asparagi*

Pax  
4 persone

Difficoltà  
Facile

Tempo di preparazione  
00:15:00

Tempo di cottura  
00:20:00

Categoria  
Primi piatti vegetariani

## Ingredienti per la farcia:

- 480 g. di ricotta di mucca
- 200 g. di asparagi puliti
- 2 rametti di maggiorana fresca
- 1 cucchiaio di olio d'oliva
- Sale q.b.
- Pepe q.b.

## Altri ingredienti:

- 240 g. di paccheri
- 1 cucchiaio di parmigiano
- 1 cucchiaio di pangrattato
- Olio di oliva q.b.

## Procedimento

Iniziate la preparazione dei paccheri partendo dal mettere sul fuoco l'acqua per la pasta, portare ad ebollizione, salare e calare i paccheri portandoli a metà cottura.

Mentre i paccheri cuociono, realizzate la farcia ammorbidendo la ricotta con l'aiuto di un cucchiaio e l'olio.

Aggiungere successivamente gli asparagi tagliati a rondelle tenendo da parte le punte, il trito di maggiorana e aggiustate di sale e di pepe.

Raggiunta la metà cottura dei paccheri, scolateli e posizionate in una ciotola capiente condendoli con un filo di olio, così facendo non si attaccheranno fra di loro mentre intiepidiscono, e riscaldare il forno a 200° C.

Riprendete ora i paccheri ormai tiepidi e riempiteli, con l'aiuto di un sac-a-poche, con la farcia di ricotta e asparagi disponendoli man mano in una pirofila leggermente unta d'olio.

Una volta terminati i paccheri disponete tra uno e l'altro le punte di asparagi e cospargete con il mix di parmigiano e pangrattato.

Infornate a 200° C per 20 minuti per creare la crosticina in superficie e portare a cottura i paccheri. Sfornate e servite.