

---

## paccheri ripieni di patate e funghi porcini

Posted by Laura40 - 2008/12/15 15:58

---

Ingredienti per 3/4 persone :

350 hg di paccheri

30 gr di funghi porcini secchi

1/2 cipolla bianca

1/2 spicchio d'aglio

2 pomodori rossi

2 cucchiaini di passata di pomodoro

6 patate abbastanza grosse (da fare lessate)

1/2 bicchiere di vino bianco secco o lievemente frizzante

sale q.b.

pepe nero q.b

per la salsa al curry :

1/2 cipolla bianca

2 cucchiaini da tè di curry in polvere

1 cucchiaio di farina

PROCEDIMENTO :

Metto a lessare le patate di 35/40 minuti dipende da quanto sono grandi le patate .

Metto in una piccola scodella con acqua tiepida i 30 gr di funghi porcini per 30 minuti .

Quando le patate saranno pronte le schiaccio nello schiaccia patate e formo una purea .

Metto a rosolare prima l'aglio , poi la cipolla , aggiungo poi i funghi porcini e 1/2 bicchiere di vino bianco che faccio sfumare .

In seguito unisco i pomodori rossi fatti a dadini ,quando si sarà rappreso il tutto metto i due cucchiaini di passata di pomodoro .

Faccio andare il sugo per 20/30 minuti .

Una volta che sarà pronto il sugo lo unisco alla purea di patate e inizierò a riempire i paccheri ,che infornò a forno già preriscaldato a circa 160 /180° .

Poi preparo la salsa al curry la quale metterò sopra ai paccheri.

=====