



# Paccheri ripieni di soupe à l'oignon, GranMix Ferrari e pane fritto



## PREPARAZIONE (50 MINUTI)

1. Mondate le cipolle e affettatele sottilmente con una mandolina.
2. Fatele rosolare in una casseruola insieme al burro fuso, quindi sfumatele con il vino bianco.
3. Coprite e cuocete per 15 minuti, aggiungendo verso la fine, un cucchiaino di emulsione di acqua e di farina.
4. Quando la soupe à l'oignon sarà cremosa toglietela dal fuoco.
5. Trasferitela in una ciotola e unite il contenuto di mezza busta di GranMix Classico Ferrari.
6. Mescolate il composto e aggiustate di sale.
7. Lessate i paccheri in abbondante acqua salata, scolateli ben al dente e disponeteli in verticale all'interno di una pirofila.
8. Tagliate il pane a cubetti e fatelo tostare in una padella antiaderente con un filo d'olio.
9. Riempite un sac à poche di soupe à l'oignon e farcite la pasta con delicatezza.
10. La soupe à l'oignon deve avere la giusta consistenza, questo è il momento che richiede maggiore attenzione, fate in modo che non sia troppo liquida.
11. Aggiungete i cubetti di pane e cospargete con il restante GranMix Classico Ferrari, dovrà formare un sfiziosa crosticina dorata.
12. Passate in forno per 3-5 minuti a gratinare, sfornate e completate con timo fresco. Servite subito.

## INGREDIENTI PER 4 PERSONE

300 g di paccheri  
500 g di cipolle bianche  
30 g di burro  
1 bicchiere di vino bianco secco  
acqua  
farina  
3 fette di pane casereccio  
olio extravergine di oliva  
1 busta di GranMix Classico Ferrari  
sale  
timo fresco  
sale grosso

## IN QUESTA RICETTA



GranMix Classico