



PIÙ SAPORE ALLE TUE RICETTE

## Paccheri con salsiccia e formaggi al forno



### INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- Paccheri 500 g
- Salsiccia 5
- GranMix Classico 80 g
- Salsa Di Pomodoro 1 bottiglia
- Besciamella (facoltativa) 200 ml
- Fiordilatte 150 g
- Carote 1
- Cipolla 1/2
- Sedano 1/2
- Vino bianco 1/2 bicchiere

### IN QUESTA RICETTA



GranMix Classico

### PREPARAZIONE (1 ORA)

1. Preparete la besciamella seguendo [questa ricetta](#).
2. Preparete poi il sugo, fate un trito di carota, sedano e cipolla e sbriciolate le salsicce.
3. Rosolate il trito e aggiungete le salsicce e il vino bianco.
4. Lasciate sfumare per un po', poi unite la salsa di pomodoro e la besciamella.
5. Lessate la pasta e scolatela al dente, unitela al condimento e aggiungete il GranMix Classico, lasciatene un po' da parte per la copertura.
6. Oliate una pirofila da forno, versate la pasta alternandola con strati di fiordilatte.
7. Farcite l'ultimo strato con il fiordilatte e una spolverata di pane grattugiato.
8. Infornate e poi cuocete a 180° per 10-15 minuti, il tempo di sciogliere il formaggio.
9. Togliete la pirofila dal forno e quindi spolveratela di GranMix Classico.

### L'ESPERTO CONSIGLIA

La ricetta dei paccheri con salsiccia e una bella spolverata di GranMix Classico è semplice e gustosa, ci vuole poco a prepararla e la pasta al forno è ancora più buona se arricchita di formaggi. Ho unito la salsa di pomodoro alla besciamella per un piatto ancora più ricco ma potete evitarla se preferite, il piatto è bello ricco di sapori con il GranMix Classico, perfetto anche per i celiaci perché senza glutine e inoltre di soli formaggi italiani. Cosa chiedere di più ad una pasta al forno!