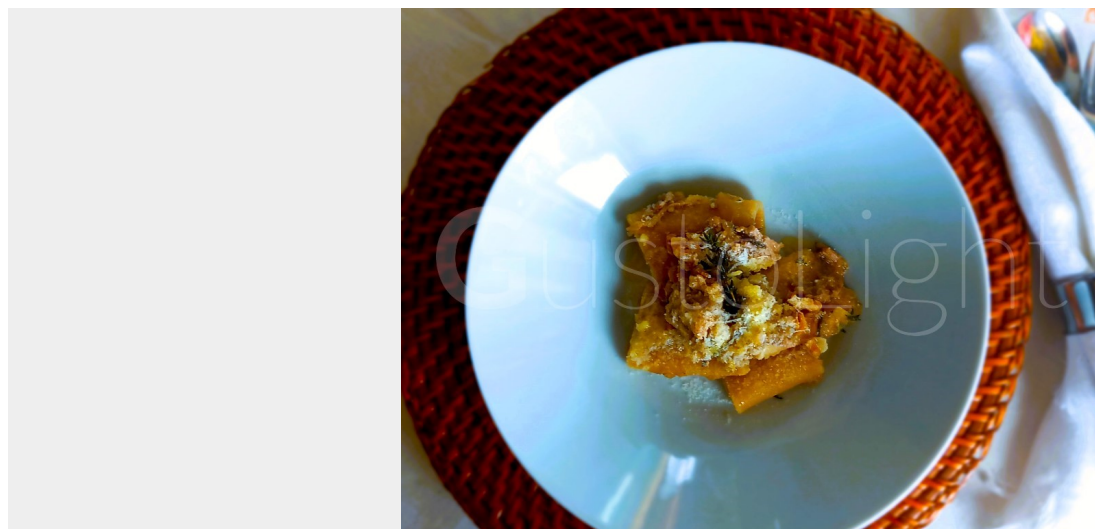




PACCHERI ALLA GENOVESE LIGHT

Posted on 4 Dicembre 2023 by B.B



Note

LA PASTA PIU' INDICATA PER QUESTA RICETTA :
CANDELE – ZITI – PACCHERI

Ingredienti

RICETTA

- g 260 Paccheri
- Salsa cipolle della Genovese
- Qb Carne sfilettata della Genovese
- Qb basilico fresco
- Spolverata di Parmigiano o Grana

Cosa mi serve

PASTA DI OTTIMA QUALITA'

Procedimento

PREPARAZIONE

Per la preparazione della salsa di cipolle e carne vai a [Genovese ricetta light](#)

- Cuocere la pasta **al dente** in abbondante acqua salata



- Scolare e condire in padella con la salsa di cipolle e i pezzetti di carne della Genovese
- Aggiungere il basilico spezzettato a mano per evitare che ossidi
- Impiattare spolverizzando con il formaggio grattugiato



PACCHERI ALLA GENOVESE LIGHT : RICETTA NAPOLETANA!

I paccheri alla Genovese Light sono la rivisitazione di un grande classico della tradizione napoletana : la pasta condita con la salsa della mitica Genovese. Questo piatto squisito è il risultato di un matrimonio perfetto tra carne e cipolla, che dà i suoi frutti dopo una lunga e lenta cottura. La Genovese, cullata per almeno tre ore al lento cuocere di una fiamma dolce e accudita dalla sapienza e amorevolezza di mamme e nonne napoletane. Ecco l'ingrediente segreto per il meritato successo di questa straordinaria ricetta della grande tradizione gastronomica partenopea.

Questo è il primo piatto delle feste, della domenica e delle grandi occasioni, immancabile sulle tavole napoletane. E' una ricetta di famiglia e come accade con quasi tutti i piatti della tradizione, ovviamente ogni famiglia ha la sua ricetta segreta tramandata da madri e nonne. Ed è così che è giunta sino a noi, da madre in figlia.

La pasta viene condita con una salsa che è il risultato della cottura di tantissime cipolle assieme alla carne. Da questo stufato nasce la Genovese, la cui salsa viene in parte utilizzata per condire la pasta, generalmente Candele, Ziti o Paccheri e la restante viene impiegata per accompagnare la carne.

Provatela, ve ne innamorerete!

Grazie per la lettura,
vi aspetto con nuove ricette gustosamente Light.

Buona tavola e buon Gusto a tutti!

Leggi anche [Genovese ricetta Light](#) per il procedimento completo