

# PACCHERI DI GRAGNANO CON RAGÙ DI SALSICCIA E RICOTTA STAGIONATA



## INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 400g paccheri di Gragnano
- 300g Ragù di Salsiccia
- 100g ricotta stagionata

## PROCEDIMENTO

- Cuocere i paccheri in abbondante acqua salata.
- Scolare e saltare in padella con il ragù di salsiccia.
- Servire in una fondina ben calda con la ricotta stagionata grattugiata.

## PRODOTTI IN QUESTA RICETTA



Ragù di Salsiccia