



Fagottini di paccheri ai broccoli



Per 4 persone

Tempo 60' →



↓ Ingredienti

- ▶ 200 g di pasta formato paccheri + brodo vegetale
- ▶ 400 g di cimette di broccoletti
- ▶ 200 g di ricotta
- ▶ 1 spicchio d'aglio
- ▶ 30 g di pecorino romano
- ▶ 4 fogli di pasta fillo
- ▶ 15 g di burro
- ▶ olio extravergine di oliva
- ▶ sale, pepe

- 1 **Lessa le cimette di broccoletti** per 5-6 minuti in acqua bollente salata. Scolale, frullane un terzo con un pizzico di sale e pepe e poco brodo bollente e tienilo da parte. Mescola il resto con la ricotta e il pecorino grattugiato. Soffriggi l'aglio in 4 cucchiaini di olio, eliminalo e con quell'olio profumato condisci i broccoli al formaggio.
- 2 **Cuoci i paccheri al dente**, scolali, condiscili con un filo d'olio perché si distacchino bene gli uni dagli altri, disponili su un vassoio foderato con carta da forno e, a uno a uno, farciscili con i broccoletti al formaggio.
- 3 **Spennella di burro** i fogli di pasta fillo e piegali a metà. Disponi al centro dei 4 quadrati, in piedi, alcuni paccheri farciti poi ripiega sopra la pasta fillo. Forma così 4 fagottini, disponili in una teglia imburrata e spennellali di burro fuso.
- 4 **Inforna la teglia** con i fagottini per 15 minuti a 200°C, toglila dal forno e disponi i fagottini in 4 piatti individuali. Versa intorno a ciascuno un poco della crema di broccoli frullati calda e servi.

