



COLLITALI®
Tradizione Italiana



PACCHERI

■ pasta di semola di grano duro 100% italiano
100% Italian durum wheat semolina pasta
pasta di semola di grano duro 100% italiano

■ essiccazione lenta a basse temperature/slow drying at low temperatures/séchage lent à basse température

■ trafilata al bronzo/bronze drawn/pâtes trafilées au moule en bronze

TEMPO DI COTTURA: 11 MIN / COOKING TIME: 11 MINUTES / TEMPS DE CUISSON: 11 MIN

CURIOSITÀ *Curiosity/Curiosité:*

I **Paccheri** erano la “pasta dei poveri” perché sono grandi e ne bastavano pochi per riempire il piatto. In dialetto “pacchero” significa “schiaffo” e perciò vengono chiamati anche Schiaffoni. Pacchero deriva da un termine greco che significa “schiaffo a piena mano”. Quattro paccheri e sei a posto.

Once Paccheri were a “poor dish” because they are large and just few of them were enough to fill a plate. In dialect “Pacchero” means “slap” (schiaffo), hence they are also called “Schiaffoni”. “Pacchero” originates from a Greek term which means “full hand slap”. Four Paccheri and you are good to go.

Les bigoli sont des pâtes longues d'origine vénitienne. Il semblerait que le nom bigoli provient de la forme dialectale bigat que signifie chenille et rappelle justement leur forme allongée. Les bigoli étaient traditionnellement mangées avec le ragoût pendant le Vendredi Saint ou la veille de Noël.

PACCHERI ALLA SORRENTINA

- 340g di Paccheri/of Paccheri/de Paccheri
- 800g di salsa di pomodoro/of tomato sauce/de sauce tomate
- 200g di mozzarella/of mozzarella cheese/de mozzarella
- 50g di caciocavallo/of Caciocavallo cheese/de caciocavallo (fromage)
- Cipolla/onion/oignon
- Basilico/Basil/Basilic
- Olio extravergine d'oliva/Extra virgin olive oil/Huile d'olive
- Sale/Salt/Sel
- Pepe/Pepper/Piment



Per 4 pers.
For 4 pers
Pour 4 personnes



RICETTA TRADIZIONALE CAMPANA:

1. In una padella con l'olio, fate soffriggere la cipolla tritata, aggiungete poi la salsa di pomodoro, il sale e pepe e il basilico e fate cuocere a fuoco basso per circa 15 minuti con il coperchio, o fino a quando il sugo sarà ristretto a sufficienza.
2. Nel frattempo tagliate a pezzetti la mozzarella e grattugiate il caciocavallo.
3. Lessate i paccheri in abbondante acqua salata e scolateli al dente.
4. Ungete di olio una pirofila, aggiungete i paccheri, unite il sugo e amalgamate, lasciate riposare per pochi minuti e aggiungete la mozzarella a cubetti e cospargete con il caciocavallo.
5. Cuocete in forno già caldo a 200° per circa 15 minuti. Una volta pronti fate riposare i vostri paccheri alla sorrentina per un paio di minuti e serviteli ben caldi.

TRADITIONAL CAMPANA RECIPE:

1. In a frying pan with oil fry the chopped onion, add tomato sauce, salt, pepper and basil and cook on low heat for about 15 minutes with the lid, until the sauce reduces sufficiently.
2. In the meantime, cut the mozzarella cheese into small pieces and grate the Caciocavallo cheese.
3. Boil the Paccheri in abundant salted water and drain them al dente.
4. Grease a backing dish with oil, add the Paccheri and the sauce and amalgamate, let it sit for a few minutes, add the mozzarella cut into small cubes and sprinkle with Caciocavallo cheese.
5. Cook in an oven preheated to 200 degrees for about 15 minutes. Once ready, let your Paccheri sit for a couple of minutes and serve hot.

CAMPANA RECETTE TRADITIONNELLE:

1. Dans une casserole versez l'huile, faites revenir l'oignon haché, ajoutez la sauce tomate, le sel, le poivre et le basilic et cuisez à feu doux pendant 15 minutes avec le couvercle jusqu'à ce que la sauce devient plus dense.
2. En attendant, coupez en morceaux la mozzarella et râpez le caciocavallo.
3. Faites cuire les paccheri à l'eau bouillante salée jusqu'à ce qu'ils soient al dente.
4. Versez-les dans un pyrex grassé, ajoutez la sauce et mélangez bien. Laissez reposer pendant des minutes, ajoutez la mozzarella en dés et saupoudrez de caciocavallo.
5. Mettez au four préchauffé à 200°C pendant environ 15 minutes. Laissez reposer quelque minutes avant de découper les parts.