



CUCINA CON NOI!

## Paccheri farciti con verdure campagnole e robiola

### INGREDIENTI

200 g di paccheri di semola di grano duro

---

30 g di **Cipolla Orogel**

---

250 g di robiola

---

20 g di farina

---

sale e noce moscata

---

abbondante Parmigiano

---

1 confezione di **Verdure Campagnole Orogel**

---

60 g di Parmigiano

---

1/2 lt di latte

---

30 g di olio d'oliva

---

cubetti di pomodoro

---

pepe

---



60



4



Media



Primi Piatti

#### Preparazione

- 1** Preparare la besciamella legando l'olio con 3 cucchiaini di latte e la farina. Mescolare rapidamente con una frusta per non creare grumi. @ehqena \_kj eh h]ppa nei]opk\* Lknna h] \_]ooanqkh] oqh bqk\_k ] 'Q]ii] moderata e, senza smettere di mescolare, addensare la besciamella. Salare e profumare con una spolverata di noce moscata.
- 2** Ok'Yneccana jahh#khek h] \_elkh] pnep]p]( lke qjena ha Ran`qna ?]il]cjkha oqncah]pa \_kjpejq]j`k ] ok'Yneccana\* Nackh]na `e o]ha a `e lala( lke h]o\_e]na n]Yna``]na a pnep]na\* Ej\_knlkn]na h] nk^ekh] a eh parmigiano grattugiato.
- 3** Lessare la pasta e scolarla molto al dente. Fermare la cottura in ]\_mq] bna``]( lke o\_kh]nh] jqkr]iajpa\* Qjcanh] \_kj qj 'Qhk`#khek a farcirla con il ripieno di Verdure Campagnole e robiola.
- 4** Imburrare una teglia, disporre la pasta ripiena e versare la besciamella. Ricoprire con il pomodoro a cubetti, spolverizzare con parmigiano e porre in forno a 190 °C per 20/25 minuti.