

Ecco per voi un'irresistibile ricetta de @lorsoincucina.
Un piatto di grande impatto che si sposa splendidamente con la nostra collezione Royal Red, pronto a conquistare i palati dei vostri ospiti.



## 400 g paccheri 400 g di patate

**INGREDIENTI:** 

15 g burro
250 g di salsiccia
100 g di castagne
sale e pepe qb
1 rametto timo
50 g di pecorino romano grattugiato
50 g di parmigiano reggiano grattugiato
50 ml di latte

Per la besciamella:
40 g di farina 00

## 50 g di burro 500 ml di latte

30 g di parmigiano reggiano grattugiato sale qb
pepe nero qb

In superficie:
50 g Funghi champignon a fette
30 g Parmgiano reggiano grattugiato

## PREPARAZIONE:

Lessate i paccheri in acqua salata e scolateli al dente, quindi sciacquateli in acqua fredda e asciugateli. Sbollentate le patate tagliate a cubetti in acqua salata, quindi scolatele e fattele raffreddare. Saltate la salsiccia in padella con aglio, timo,

pepe e burro finché dorata. Rimuovete l'aglio
e scolate l'eccesso di grasso.
e le castagne in padella finché morbide, sgusciatele

Cuocete le castagne in padella finché morbide, sgusciatele e tritatele.
Saltate i cubetti di patate nell'olio della salsiccia e aggiungete il latte.
Frullate le patate fino a ottenere una crema omogenea.
Mescolate metà della salsiccia, metà delle castagne

tritate il formaggio grattugiato alla crema di patate.

Preparate la besciamella sciogliendo il burro, aggiungendo farina, latte, parmigiano e sale, mescolando fino a che si addensi.

latte, parmigiano e sale, mescolando fino a che si addensi.
Aggiungete una piccola quantità di besciamella alla crema di patate e mettetela in una sac-à-poche.

Imburrate una tortiera a cerniera, rivestite i bordi con i paccheri e

riempiteli con la crema di patate. Continuate a riempire i paccheri

**Buon appetito!** 

e coprite con la besciamella rimanente, parmigiano, salsiccia, castagne e funghi. Cuocete in forno a 180°C per circa 20 minuti, finché dorato. Servite caldo e gustate questa prelibatezza invernale.