

Paccheri con crema di patate, calamari e pecorino



- preparazione: 15 min
- cottura: 15 min
- totale: 30 min

Ingredienti per 4 persone:

300 gr di paccheri
300 gr di patate
70 gr di pecorino
200 gr di calamari
1 spicchio di aglio
olio di oliva
sale
pepe
prezzemolo

Come fare i paccheri con crema di patate e pecorino

Pelate le patate e tagliatele a cubetti.

Fatele a bollire per 10-15 minuti (testate la consistenza con una forchetta) in una pentola con acqua leggermente salata.



1

Scolatele dall'acqua di cottura, lasciandone un po' da parte (circa 1 bicchiere).



2

Aggiungete il pecorino e un po' di acqua di cottura e frullatele con un frullatore a immersione. Condite con pepe e olio e frullate ancora.



3

Cuocere la pasta in una pentola ampia.



4

Nel frattempo [pulite i calamari](#).



5

Tagliateli a rondelle e saltateli velocemente in una padella con aglio e olio.



6

Scolate la pasta al dente. Eliminate l'aglio dalla padella con i calamari e aggiungete la pasta.



7

Unite anche la crema di patate e pecorino e fate amalgamare il condimento, girando delicatamente.



8

Saltate la pasta in padella per un minuto.



Servite i paccheri con calamari guarnendo con prezzemolo tritato e pepe.

