

Paccheri al gambero rosso e pomodoro ciliegino

Paccheri al gambero rosso e pomodoro ciliegino



Ingredienti per 4 persone: 400 g di gambero rosso Mazara, 400 g di paccheri, 250 g di pomodorino Pachino, bisque di gambero q.b., 1 spicchio di aglio, olio Evo q.b. , prezzemolo q.b., sale e pepe q.b.

Preparazione

Lavare i pomodorini e tagliarli a metà.



In una padella versare un po' di olio e uno spicchio d'aglio.

Lasciare insaporire a fiamma media e quando l'aglio sarà ben rosolato unire anche i pomodorini.

Alzare la fiamma e cuocere i pomodorini per pochissimi minuti, fino a che non rilasceranno un po' di sughetto.

Eliminare l'aglio, aggiungere un pizzico di sale e trasferire i pomodorini in una ciotola. Nel frattempo mettere a bollire l'acqua che servirà per la cottura della pasta e salarla leggermente.

Pulire i gamberi eliminando il carapace e l'intestino (filamento interno).

Tagliare i gamberi a pezzetti di 1-2 cm.

Nella stessa padella in cui sono stati cotti i pomodorini versare ancora un filo d'olio e lasciarlo scaldare.

Unire i gamberi e rosolarli per pochi minuti sino a quando non saranno ben dorati.

Ora aggiungere i pomodorini, saltare il tutto e spegnere il fuoco.

Cuocere i paccheri e nel frattempo tritare il prezzemolo. Quando i paccheri saranno cotti, scolarli.

Trasferire nella padella con i pomodorini e i gamberi, aggiungere un mestolo di bisque e saltare fino a che la pasta non rilasci il suo amido e si leghi al condimento.

A fuoco spento mantecare con un filo d'olio del prezzemolo e del pepe.

Via dello Spasimo, 44 Tel. 091 6101215, ciccioinpentola@gmail.com, www.ciccioinpentola.com ,
Proprietario: Eugenio Randi Chef: Daniele Romeo



Chef Daniele Romeo



Via Castello nr. 2257 - Castello di Serravalle
40053 Valsamoggia (BO)
fedrizzivini@gmail.com
3406189349
<http://www.fedrizzivini.com>

Vino	Premio	Prezzo	In cantina	Lo trovi da...	Foto
Pignoletto Superiore Colli Bolognesi Docg 2021		9.8€	si	Lo trovi da...	
Barbera frizzante Rifermentato in bottiglia Colli Bolognesi Docg 2020		15€	si	Lo trovi da...	
Spumante Metodo Classico extra brut		22€	si	Lo trovi da...	
Barbera Doc Colli Bolognesi 2020		11€	si	Lo trovi da...	
A 944 Rosso Bologna Doc 2020		15.00€	si	Lo trovi da...	
Assedio Vino Bianco da uve Sauvignon Blanc		15€	si	Lo trovi da...	