

Società Agricola Fattori

Via Olmo, 6 - 37030 Terrossa di Roncà Verona

Tel. +39 045 7460041

Fax +39 045 6549140

info@fattoriwines.com

<https://www.fattoriwines.com/>



Paccheri al gambero rosso e pomodoro ciliegino con Sarah's Lugana

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 pò 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.

Chef: [Daniele Romeo](#) Ricetta di Ristorante del Buon Ricordo

Vino	Premio	Prezzo	In cantina	Lo trovi da...	Foto
Amarone della Valpolicella DOCG Riserva 2019		65.90€	si	Lo trovi da...	

<p>60 Mesi Lessini Durello Pas Dosè</p>		<p>36€</p>	<p>si</p>	<p>Lo trovi da...</p>	
<p>Col de la Bastia Valpolicella Ripasso Superiore Doc 2020</p>		<p>21.50€</p>	<p>si</p>	<p>Lo trovi da...</p>	
<p>Sarah's Lugana Doc 2023</p>		<p>12€</p>	<p>si</p>	<p>Lo trovi da...</p>	
<p>Motto Piane Soave Doc 2022</p>		<p>18.30€</p>	<p>si</p>	<p>Lo trovi da...</p>	