

Torricino Az. Agr. in Tufo

Località Torricino, 5
Tufo (Avellino) Cap. 83010
info@torricino.it
+39.0825.998119
+39.0825.99811



<http://www.torricino.it>

Greco di Tufo Torricino Docg I Classici 2023 con 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.

[Chef Daniele Romeo](#)

il vino per tutti
2024
Anno di cura di Francesco Sardi,
Bruno Palca e Giuseppe Casagrande

**Greco di Tufo
Torricino Docg I
Classici 2023**

Vino	Premio	Prezzo	In cantina	Lo trovi da...	Foto
Greco di Tufo Torricino Docg I Classici 2023		15€	si	Lo trovi da...	
Falaghina Campania Torricino Bianco Igt 2023		10.40€	si	Lo trovi da...	
Aglianico Campania Torricino Rosso Igt 2022		9.80€	si	Lo trovi da...	

Fiano di Avellino Docg I Classici 2023		10.8€	si	Lo trovi da...	
---	---	--------------	----	--------------------------------	---