



LIBRI DI LUCIANO PIGNATARO SU AMAZON

L'autore | I libri | Links | Contatti | Archivio | Privacy Policy | Q



Le ricette

Paccheri al ragù di crostacei

© 28/1/2019 52 Condividi Mi piace 0 Tweet Condividi G+



Paccheri al ragù di crostacei

di Crescenzo Della Ragione

Articoli recenti

Scegli un mese

Siti amici



Ragù rosso, intenso nel colore e nel gusto. Primo piatto di mare in cui la dolcezza dei crostacei si sposa con l'acidità del cannellino dei Campi Flegrei.

su www.mysocialrecipe.com

Paccheri al ragù di crostacei

Ricetta di Crescenzo Della Ragione

Vota questa ricetta

☆☆☆☆

0.0/5



Ingredienti per 4 persone persone

- n. 4 mazzancolle
- n. 8 canocchie
- n. 8 gamberi bianchi
- n. 4 gamberi rossi
- 1/2 cipolla ramata
- n. 2 spicchi d'aglio
- Olio evo q.b.
- Sale q.b.
- ½ kg di pomodorino cannellino dei Campi Flegrei
- 300 g di paccheri

Preparazione

Ripulire i gamberi e le canocchie mettendo da parte le teste e i carapaci.

In una padella dal bordo alto soffriggere aglio e cipolla; una volta dorati aggiungere le teste e i carapaci dei crostacei e far rosolare per bene.

Aggiungere i pomodorini precedentemente lavati e tagliati e far cuocere il tutto a fuoco lento per circa un'ora.

A cottura conclusa, passare il sugo con un frullatore ad immersione o con un passatutto e procedere poi a filtrare il composto con un colino.

Tenere da parte il ragù ottenuto e gettare i residui dei carapaci.

In abbondante acqua salata calare 300 g di paccheri.

Intanto in una padella antiaderente far soffriggere uno spicchio d'aglio fino ad imbiondirlo ed aggiungere i corpicini dei crostacei precedentemente sgusciati.

Aggiungere il ragù ai crostacei, aggiustare di sale e infine saltare con la pasta scolata al dente.

Decorare con prezzemolo fresco e servire.

Vini abbinati: [Piedirosso dei Campi Flegrei](#)




 Luciano Pignataro Wine Blog
 2 ore fa

Selvaggia Lucarelli
 attacca Gino Sorbillo sul Fatto Quotidiano
<https://www.lucianopignataro.it/a/selvaggia-lucarelli-at.../.../>



LUCIANOPIGNATARO.IT
 Selvaggia Lucar...
 Sulla bomba a Sorbill...



PRIMO PIATTO DEI CAMPI 2019 -
 Pasta cipolla e...


 MySocialRecipe
 Questa ricetta è mia!