



**MySocialRecipe**

Questa ricetta è mia!



**Ricetta N. RE002703 - Ricetta d'Autore**

**Registrata in data 21 Gen 2019 alle ore 16:51**

**da CRESCENZO DELLA RAGIONE**

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della stagione: Primavera, Estate, Autunno, Inverno

## Paccheri al ragù di crostacei

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.

Tempo di preparazione: 90 minuti

### Ingredienti per 4 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.  
1/2 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.

### Vino consigliato

Piedirosso dei Campi Flegrei.