



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE000753

Registrata in data 08 Ago 2016 alle ore 09:20

da GENNARO BALESTRIERI

Paccheri a tre colori

Paccheri con peperoncini verdi e bocconcini di rana pescatrice su emulsione di cuore di bue.

Tempo di preparazione: 20 minuti

Ingredienti per 4 persone

300 g Paccheri Pastificio artigianale Leonessa
400 g rana pescatrice
400 g peperoncini verdi
4 pomodori medi cuore di bue Sorrento
n.1 spicchio di aglio
olio extra vergine q.b.
sale e pepe q.b.

Preparazione

Lavare ed asciugare bene i pomodorini verdi e tagliarli alla julienne.

Lavare e frullare con un mixer ad immersione i pomodori cuori di bue Sorrento ed emulsionare con olio evo. Mettere da parte.

Pulire, eviscerare e tagliare a cubetti la rana pescatrice. Con le lische preparare un fumetto con ghiaccio.

In un'altra padella stufiamo i peperoncini verdi con un filo di olio ed uno spicchio di aglio.

Scottare i bocconcini di rana pescatrice ed allungare la cottura con il fumetto preparato in precedenza.

Cuocere i paccheri in abbondante acqua salata e scolarli al dente.

Versare la pasta nella padella dove abbiamo scottato il pesce.

Comporre il piatto predisponendo sul fondo l' emulsione di pomodori.

Sistemare con fantasia i paccheri ed aggiungere i peperoncini verdi.

Vino consigliato

Greco di Tufo