



Ricetta N. RE000193

Registrata in data 19 Gen 2016 alle ore 10:45

da MICHELANGELO RONGO

Paccheri di Gragnano Igp con Sugo "La Livornese"

Il sugo "La Livornese" usato in questa ricetta in abbinamento ai paccheri di Gragnano Igp, nasce dagli ingredienti usati per la famosa zuppa di pesce della Città di Livorno "Il Cacciucco" in questo caso i pesci, ingredienti basilari per realizzare un vero Cacciucco, vengono usati per creare questo sugo ricco di sapori e tradizione.

Tempo di preparazione: 30 minuti

Ingredienti per 8 persone

1 Kg pesci da Zuppa (Scorfani, gallinelle, tracine ecc)

800 g Paccheri di Gragnano Igp

Olio Extra vergine di oliva

1 spicchio di aglio

peperoncino

pomodorini freschi

sedano, carota e cipolla per il brodo

sale q.b.

prezzemolo tritato

Preparazione

Comprate 1 kg di pesci da Cacciucco (Scorfani, gallinelle, tracine ecc) se possibile sfilettati; con le teste e lische preparate un brodetto di pesce aggiungendo sedano, carota, cipolla. I filetti di pesce li metterete in una casseruola con olio extra vergine della costa livornese, aglio e peperoncino a piacere.

Aggiungete i pomodorini e ultimate la cottura allungando il sugo con un po' di brodetto e aggiustandolo eventualmente con del sale.

Calare i paccheri nel brodo bollente, colate la pasta al dente e ultimate la cottura insieme al sugo.

Servire con un filo di olio a crudo e se piace, con del prezzemolo fresco tritato finemente.

Vino consigliato

Vermentino Doc di Bolgheri