



Ricetta N. RE000364

Registrata in data 23 Mar 2016 alle ore 19:45

da PAOLO GRAMAGLIA

## Paccheri in trafila di bronzo, serviti con vongole veraci, salsa di germogli di broccoli, gamberi crudi e limone

Una pasta con una sferzata di freschezza  
foto di Luciano Furia

Tempo di preparazione: 20 minuti

### Ingredienti per 4 persone

350 g paccheri in trafila di bronzo di Gragnano  
400 g circa di germogli di broccolo  
n. 4 foglie di broccolo friariello napoletano  
400 g di vongole veraci  
n. 12 gamberi bianchi  
n. 2 limoni  
n.2 spicchi di aglio  
n. 6 cucchiaini di olio extravergine di oliva  
peperoncino  
sale e pepe q.b

### Preparazione

Sbianchire i germogli di broccolo passandoli prima in acqua bollente e poi in acqua ghiacciata, insaporirli in padella con olio, aglio e un pizzico di peperoncino, quindi frullare al mixer ad immersione per ottenere una salsa vellutata.

Essiccare su padella antiaderente le foglie di broccolo napoletano.

Sgusciare i gamberi, tagliarli a pezzettini e condirli con olio extravergine di oliva e una grattugiata di buccia di limone.

Cucinare a soutè le vongole, sgusciarle e conservarle nel loro sughetto.

In una padella capiente, soffriggere leggermente un spicchio di aglio per poi eliminarlo, aggiungere la salsa di broccolo, le vongole con il loro liquido, aggiustare di sale e pepe e grattugiare la buccia di mezzo limone.

Far cuocere al dente i paccheri e continuare per gli ultimi due minuti la cottura nella salsa.

Composizione del piatto

In un piatto bianco lucido, disporre in paccheri come in foto, aggiungere i gamberi e guarnire con la foglia di broccolo friariello croccante.

### Vino consigliato

Fiano