



Ricetta N. RE001393

Registrata in data 31 Mag 2017 alle ore 10:44

da CRISTOFALO (FABIO) ARMANNO

Livello di difficoltà: Difficile

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

Come ti senti gustando la tua ricetta? Appagato

## Paccheri rigati al caffè con crema di ricotta e gambero su coulis di piselli capasanta e foie gras

Questa ricetta è un insieme di sapori che stanno bene insieme e lasciano in bocca un unico sapore armonico nella sua complessità.

Tempo di preparazione: 60 minuti

### Ingredienti per 4 persone

320 g paccheri rigati al caffè Kimbo  
500 g piselli  
n. 2 patate  
500 g ricotta  
50 g bacon  
300 g gambero rosa  
n. 8 gamberi rosa pezzatura grossa  
n.1 cipolla  
n. 4 capesante  
n. 8 pomodorini del piennolo del Vesuvio DOP  
n. 8 pomodorini gialli del Vesuvio  
n. 1 mazzo di timo  
n. 2 scaloppe di foie gras  
n. 2 spicchi di aglio  
Fiori eduli  
Sale q.b.  
Olio evo q.b.

### Strumenti di cottura

Pentole, padelle, mixer, blender.

### Preparazione

Rosolare in olio di oliva cipolla, bacon, patate e piselli. Aggiungere brodo e timo e lasciare cuocere, appena pronto frullare ed ottenere una coulis avendo cura di togliere prima il bacon. Preparare la crema di ricotta con timo, sale ed una tartare di gambero rosa che servirà per farcire i paccheri. Scottare gli otto gamberi e mettere da parte. In un padellino mettere olio, aglio, il pomodorino e le capesante tagliate a listarelle.

Cuocere la pasta e scolare, passare nel padellino, dopodichè con una sac a poche riempire i paccheri con la crema di ricotta. In un piatto fondo mettere la coulis di piselli, i paccheri, il gambero scottato, i pomodorini e le capesante ed il foie gras passato in padella e scaloppato. Finire con fiori eduli ed un filo di olio di oliva.