



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE000559

Registrata in data 03 Giu 2016 alle ore 15:00

da MIDA MUZZOLON

Paccheri Sapore

Dall' incredibile, felice e fortuito incontro dell' estate con il carattere deciso dei sapori del Mediterraneo. Tradizione e stupore si danno la mano sul viale del gusto.

Tempo di preparazione: 20 minuti

Ingredienti per 4 persone

28 paccheri + 2 per l' assaggio
n. 2 cipolle rosse di Tropea
n.6 filetti di acciughe del cantabrico
n.15 prugne secche denocciolate
n.15 pomodorini essiccati sott' olio
n.1 limone non trattato
100 g di scaglie di pecorino
olio extravergine q.b.
sale q.b.
pepe al mulino q.b.

Preparazione

Far sciogliere due filetti di acciughe in una padella, aggiungere la cipolla rossa tagliata a julienne e lasciarla appassire per un paio di minuti. Quindi aggiungere i pomodori secchi e le prugne tagliate longitudinalmente.

Lasciar cuocere il tutto per alcuni minuti bagnando con acqua di cottura della pasta.

Una volta portato a cottura i paccheri, saltarli in padella con il sugo, grattugiarvi la buccia di mezzo limone, mantecare con un filo di olio a crudo e una spolverata di pepe al mulino.

Consigli per l' impiattamento: creare una base sul piatto con un po' del sugo, adagiarvi sopra sette paccheri e guarnire con scaglie di pecorino ed un' acciuga a bordo piatto. Finire con un filo di olio a crudo

Vino consigliato

Erpacirfe Nebbiolo - spumante metodo classico.

In bocca deciso e suadente con la bollicina fine e persistente, sgrassa ed esalta i profumi e le consistenze dei piatti con una forza gustativa intrinseca scaturita dal vitigno. Non disdegna la compagnia sia di carni che di pesci strutturati per la bollicina esuberante, ma preziosa.