



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE002580 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 08 Ott 2018 alle ore 12:25

da GIORGIO ROSATO

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della stagione: Autunno, Inverno

Come ti senti gustando la tua ricetta? Appagato

Totem di paccheri con mazzancolle dell'Atlantico

Tipica pasta della tradizione napoletana, i paccheri (lisci o rigati) sono dei maccheroni di grosse dimensioni realizzati con semola di grano duro. Noti anche come "schiaffoni", si prestano benissimo ad essere accompagnati con salse molto elaborate e, grazie alle loro dimensioni, sono abbinati spesso a svariate farciture; la loro versatilità nel piatto inoltre consente di servirli sia semplicemente allineati o (soprattutto se ripassati in forno) disposti in posizione verticale all'interno di pirottini di terracotta o in vasetti di vetro.

Per la farcitura sono utilizzati diversi tipi di carne e verdure, ma quella più diffusa è a base di pesce e frutti di mare, come nel caso della nostra ricetta nella quale abbiamo abbinato i paccheri alle mazzancolle dell'Atlantico. Questi gustosi crostacei, simili a quelli diffusi nel mar Mediterraneo ma di dimensioni maggiori e con una carne particolarmente gustosa e ricca di proteine, si trovano freschi soprattutto nella stagione invernale mentre nel resto dell'anno occorre utilizzare prodotti surgelati; dal punto di vista nutrizionale inoltre le mazzancolle sono particolarmente ricche di vitamine (soprattutto la B) e sali minerali, oltre ad avere poche calorie e un apporto di grassi alquanto contenuto rispetto agli altri crostacei. Le mazzancolle (abbinare alla polpa di granchio e a un mix di spezie) sono utilizzate sia per la farcitura che per il dressage nel piatto dove, inseriti nella pasta con la coda che spunta dai paccheri, sottolineano ulteriormente la verticalità dell'effetto "totem".

Diversamente dalle altre ricette nelle quali vengono utilizzati i paccheri ripieni, in questo caso la farcitura è più contenuta, in maniera tale che i paccheri sembrino quasi vuoti e, solo al momento della degustazione, rivelano la sorpresa contenuta all'interno.

Tempo di preparazione: 50 minuti

Ingredienti per 2 persone

150 g di paccheri (10 a persona)
400 g di mazzancolle
40 g burro chiarificato
13 g di curcuma
13 g di cumino
13 g di curry
200 g spinacino
40 g di pistacchi
1/2 bicchiere di latte
1 cucchiaino di lime
250 g di polpa di granchio al naturale (in scatola)
5 g di semi di papavero
20 g di nero di seppia
2 spicchi d'aglio in camicia
olio evo
basilico
sale
pepe

Prodotti utilizzati

Paccheri lisci (Pasta di Gragnano IGP), mazzancolle Ondagel, polpa di granchio Captain Byrd (distribuito in Italia da Icat

Food SpA di Genova), burro chiarificato Prealpi, nero di seppia (Sardinian Store), curcuma macinata di Drogheria&Alimentari, cumino macinato Cannamela, curry Herbalia, spinacino Horeca, pistacchi sgusciati (Azienda Agricola Ricciuti), pinoli tostati (Pinoli Italiani Rossi - Genova), olio extravergine di oliva Farchioni (Il Casolare, grezzo naturale), semi di papavero ("Il buono dalla Natura" - Zorzi).

Strumenti di cottura

Fornelli a gas, 1 pentola per la pasta, 2 padelle antiaderenti (grandi) con coperchio in vetro, 1 padellino antiaderente, frullatore ad immersione, mestolo di legno, pinze da cucina, 1 bilancia digitale per alimenti, 1 coltello tranciante.

Preparazione

Le prima operazione da fare, come nella maggior parte dei piatti a base di pesce, crostacei e molluschi, riguarda naturalmente una attenta e profonda pulizia degli ingredienti.

Dopo aver lavato accuratamente le mazzancolle in acqua corrente, si procede ad eliminare le teste e i carapaci (da utilizzare eventualmente per la preparazione di un fumetto veloce, utile per insaporire il condimento a base di pesto), si estrae il filo nero che contiene l'intestino del mollusco, incidendo leggermente l'addome della mazzancolla; in alternativa si può usare il classico stuzzicadenti e sfilarlo lentamente, senza danneggiare troppo la carne. Più semplice risulta invece la preparazione della polpa di granchio che, essendo in scatola al naturale, è già cotta al vapore ma dev'essere scolata con attenzione; generalmente infatti questo ingrediente trattiene molta acqua che, nel corso della preparazione del soffritto, potrebbe creare qualche problema a causa degli schizzi bollenti. Contemporaneamente tostare i pinoli, a fuoco lento e senza condimenti, nel padellino antiaderente.

Esaurita la fase preliminare della preparazione, iniziare a scaldare il burro chiarificato in una padella antiaderente e, dopo alcuni minuti, aggiungere il mix di spezie (curcuma, curry e cumino) diluito in un cucchiaino di acqua minerale effervescente, due spicchi d'aglio in camicia, sale e pepe.

Versare in padella le mazzancolle e la polpa di granchio, entrambe finemente tritate, e lasciar cuocere per circa cinque minuti a fuoco lento con il coperchio. A cottura ultimata, togliere l'aglio e schiacciare le mazzancolle assieme alla polpa di granchio, aggiungendo la granella di pinoli tostati (non troppo fine, per dare un pò di croccantezza alla pasta) fino ad ottenere una farcia morbida ma consistente. Nella seconda padella antiaderente si scottano per alcuni minuti, sempre in burro chiarificato, le mazzancolle da utilizzare intere (con la coda) da inserire nei paccheri.

Mentre la pasta è in cottura si prepara il pesto da utilizzare come fondo, mettendo in un frullatore ad immersione i pistacchi, lo spinacino (non invasivo come sapore, conferisce cremosità e compattezza al pesto), il latte e alcune gocce di lime; per evitare di alterare la struttura generale del pesto, e soprattutto l'ossidazione dello spinacino, è consigliabile mettere in freezer la lama del frullatore per una decina di minuti prima di utilizzarla, in maniera tale che non si sviluppi troppo calore durante la rotazione. Si adagia quindi il pesto nel piatto, imprimendo dei piccoli colpi sul fondo per ottenere una distribuzione più omogenea.

Scolata la pasta riempire i paccheri con quantità modesta di farcia di pesce (in alternativa al tradizionale sac a poche si può usare anche un cucchiaino da caffè), disponendo i paccheri nel piatto in maniera da formare una sorta di totem, con 6 paccheri allineati in orizzontale, 2 verticali posteriori e 2 verticali laterali; inserire le quattro mazzancolle intere nei paccheri posizionali verticalmente, spolverati con semi di papavero, e servire dopo aver decorato con striature al nero di seppia, un goccio di olio evo e un ciuffetto di basilico fresco.

Vino consigliato

Torbato Brut Terre Bianche Sella&Mosca. Brut delicato e aromatico, è usato principalmente come aperitivo ma si presta benissimo per accompagnare piatti a base di pesci e molluschi. Servire freddo ad una temperatura compresa tra i 6 e gli 8°.