TENUTA DEL
BUONAMICO
MONTECARLO - ITALIA

Paccheri con friggitelli, pachino, peperoncino e scaglie di pecorino romano

Ricetta a cura di
TAMBELLINI DAL 1870 - LUCCA

PREPARAZIONE: 1/2 ORA
LIVELLO: FACILE
DOSI: 4 PERSONE

INGREDIENTI

300 gr. paccheri
10 pomodorini pachino
10 friggitelli
1 peperoncino piccante
basilico
olio extravergine d'oliva
sale e pepe q.b.
pecorino romano

PREPARAZIONE

Pulire i friggitelli eliminando i semi e tagliarli a julienne, dividere i pachini in 4 spicchi.
In una ampia padella, mettere l'olio e saltarci i friggitelli, i pachini, il peperoncino e il basilico.

Cuocere i paccheri in acqua salata, scolarli e saltarli in padella con tutti gli ingredienti.

Impiattare e decorare con le scaglie di pecorino.

TAMBELLINI DAL 1870

Antica "bottega" di Lucca aperta dal 1870.
Negli anni ha subito molteplici cambiamenti sia come tipo di lavoro sia come sistemazione dei locali. Infatti da piccolo negozietto meta di viandanti, pastori e agricoltori che era all'inizio, oggi si è trasformato in un ristorante conosciuto che ha la caratteristica (forse unica) di mantenere anche l'attivitá di bar.

Via Sant'Alessio, 1403, 55100, Lucca, Italia
Tel. 0583 342077

VINO CONSIGLIATO

Vivi Vermentino
IGT TOSCANA 2023