

## *Paccheri ai Crostacei*

Ricetta a cura di  
**BASILICO FRESCO - TORRE DEL LAGO PUCCINI**



**PREPARAZIONE:** 40 MIN.

**LIVELLO:** MEDIO

**DOSI:** 4 PERSONE

## **INGREDIENTI**

360 gr. paccheri di Gragnano

100 gr. sparnocchi

100 gr. scampi

200 gr. astice

150 gr. pomodori pachino

1 cucchiaio cipolla tritata

1/2 cucchiaio carota tritata

1/2 cucchiaio sedano tritato

6 cucchiaini di olio extra vergine di oliva

1/2 bicchiere di vino bianco

sale q.b.

pepe q.b.

1 mazzetto di erba cipollina

1 rametto di basilico

## **PREPARAZIONE**

Mettere in ebollizione una capiente pentola d'acqua;

pulire le verdure (carota, sedano e cipolla) e tritarle;

sgusciare i crostacei ;

buttare i paccheri quando l'acqua e' in ebollizione ;

in una padella mettere l'olio, le verdure tritate, sale e pepe, dopo

un minuto aggiungere la polpa dei crostacei sminuzzata e i

pomodorini pachino, dopo circa tre , quattro minuti, sfumare con

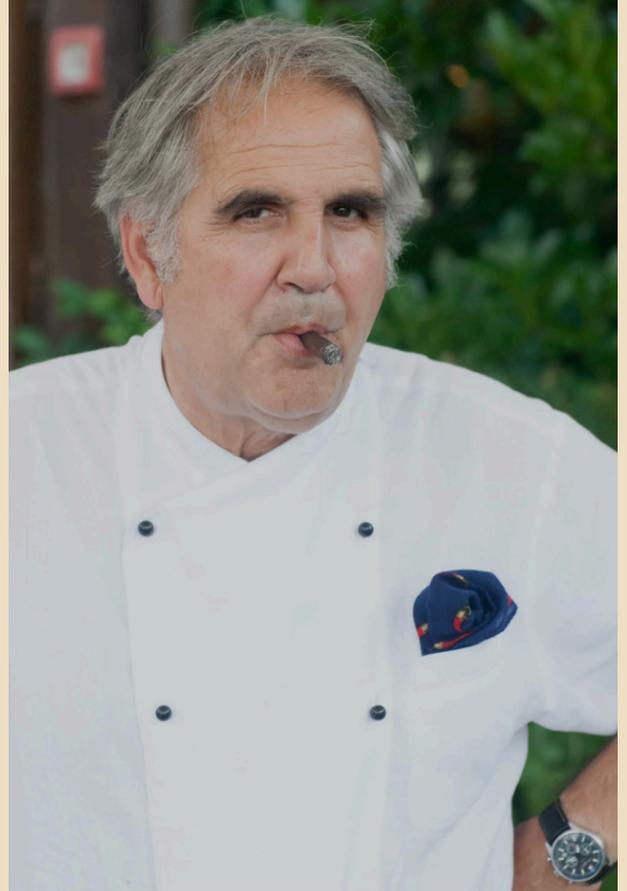
il vino bianco ; dopo quindici minuti di cottura, i paccheri vanno

scolati e messi nella padella con due cucchiaini di acqua di cottura,

e saltati per tre / quattro minuti per terminare la cottura ;

Sporzionare nei piatti , guarnire con erba cipollina e con un

rametto di basilico ciascun piatto



## **BASILICO FRESCO**

Tra il Lago che fu d'ispirazione del grande maestro Puccini e a due passi dal mare, immerso nel verde del parco "Migliarino Massaciuccoli" è situato Basilico Fresco ristorante pizzeria.

Il trait d'union fra la cultura mediterranea e la tradizione locale ispira il sodalizio di quattro amici Giacomo, Carlo, Bruno, Mariella i quali con comune e appassionato lavoro hanno creato qualcosa di unico, che oggi rappresenta sulla scena versiliese un punto di riferimento per gli amanti del Gusto.

Il piacere del gusto è racchiuso nell'emozione che ci suscita, un'emozione che attraversa la nostra storia che ci giunge da una comunione di esperienze personali e culturali.

Il sapore è un percorso poliedrico che si alimenta di tutti i nostri sensi, noi crediamo che la "percezione estetica del gusto" sia un'esperienza completa, un viaggio attraverso un equilibrio tra creatività, sostanza e immagine. Tutto questo raggiunto con la costante ricerca di prodotti di alta qualità, valorizzati dalla creatività della cucina, tenendo ben presente l'importanza del rapporto qualità/prezzo.

**Basilico Fresco**

**V.le Kennedy, 26/28 Torre del lago (LU) 55049**

**Tel:0584 359321**

**E-mail:info@ristorobasilicofresco.it**



**VINO CONSIGLIATO**  
*Etichetta Bianca*  
DOC 2022