

Paccheri alla Trabaccolara

Ricetta a cura di
FILIPPO - PIETRASANTA



PREPARAZIONE: 1 ORA

LIVELLO: FACILE

DOSI: 4 PERSONE

INGREDIENTI

paccheri 360g

8 filettini di triglie

calamari puliti 100g

8 gamberoni

gallinella in filetti 100g

4 cucchiaini di passata di pomodoro

olio evo

aglio

peperoncino

prezzemolo tritato una manciata

scorza di limone qb

PREPARAZIONE

Mettere una pentola sul fuoco con acqua. quando l'acqua bolle buttare la pasta (tempo di cottura del pacchero di media 18-20 minuti).

Tagliare i gamberoni ed i calamari in 2 o 3 pezzi.

Mettere sul fuoco una padella grande con olio evo, aglio e peperoncino e fare soffriggere per 30 secondi, versare 4 cucchiaini di passata di pomodoro ed aggiungere calamari, gamberi, triglie e gallinella.

Saltare il pesce velocemente per un minuto, sfumare con un bicchiere di vino e lasciare evaporare, aggiustare di sale e pepe. Quando la pasta e' al dente scolarla e farla saltare in padella con il condimento.

Impiattare e come tocco finale una spolverata leggera di scorza di limone.



FILIPPO

Ristorante a due passi dal duomo di Pietrasanta. Dehor con tavoli in una delle principali vie suggestive del centro storico. rispetto della materia prima e della tradizione sono alla base della cucina. Tutto viene prodotto artigianalmente con ingredienti di qualità. Ambiente fresco e attuale volto a mettere a proprio agio il cliente.

via Stagi Stagi 22 – Pietrasanta (LU)

Tel. +39 0584 70010

www.filippopietrasanta.it -

info@filippopietrasanta.it



VINO CONSIGLIATO

Spumante Inedito Brut Rosé

Nature

SPUMANTE