

PRIMI PIATTI

Paccheri spatola e pomodorini

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [10 min](#) COTTURA: [20 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

PACCHERI 400 gr

PESCE SPATOLA 300 gr

POMODORI CILIEGINI 200 gr

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4
cucchiaini da tavola

SPICCHIO DI AGLIO 2

ORIGANO ESSICCATO 1 cucchiaino da tè
SALE

Che buoni i primi di mare, se ne cercate uno davvero interessante, vi proponiamo i **paccheri spatola e pomodorini**, un connubio perfetto per chi vuole gustare qualcosa di speciale. Provate questa ricetta facile e anche economica in quanto questo pesce è tra i meno costosi. Fatevi aiutare dal vostro pescivendolo di fiducia a sfilettarlo e il giovo è fatto! seguite la ricetta passo passo e otterrete un piatto dal risultato eccellente!

PREPARAZIONE

1 Scaldate in una padella l'olio extravergine d'oliva con i due spicchi d'aglio schiacciati.

Nel frattempo lavate e tagliate i pomodorini a metà o in quarti a seconda della grandezza.

Non appena l'aglio inizia a sfrigolare, unite i pomodorini alla padella e lasciateli soffriggere a fiamma alta fino a quando non saranno leggermente appassiti formando un bel sughetto sul fondo della padella.



2 A questo punto, unite i bocconcini di pesce spatola, aromatizzate con sale e origano secco e lasciate cuocere il tutto per circa 10 minuti a fiamma moderata.



- 3 Lessate i paccheri in abbondante acqua salata, scolateli al dente e trasferiteli nella padella con il sugo dove li salterete per pochi secondi, giusto per amalgamarli bene al sugo stesso.



- 4 Servite immediatamente i paccheri con pesce spatola decorando ciascun piatto con altro origano secco.