

PRIMI PIATTI

Maccheroni al ferretto con sugo di scampi

di: *Cookaround*

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [15 min](#) COTTURA: [5 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [media](#)



I maccheroni al ferretto con sugo di scampi sono un piatto tipico calabrese, una pasta fresca che è davvero l'eccellenza e la rappresentazione di una delle paste più tipiche d'Italia perchè le sue origini si perdono nella notte dei tempi!

Noi abbiamo pensato di onorare questa pasta con un sugo di mare, semplice ma ricchissimo: un sugo di scampi!

Seguite i consigli di Luca per realizzare al meglio questo piatto!

INGREDIENTI

MACCHERONI AL FERRETTO 500 gr
SCAMPI di media grandezza - 16
POMODORO PELATO 4
PASSATA DI POMODORO 1 mestolo
PEPERONCINO ROSSO PICCANTE 2
FONDO DI PESCE di scampi - 250 ml
PREZZEMOLO 1 ciuffo
SPICCHIO DI AGLIO 1
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)
SALE

PREPARAZIONE

- 1 Scaldare un bel giro d'olio in una padella piuttosto capiente, insieme ad uno spicchio d'aglio in camicia e schiacciato e a due peperoncini piccanti lasciati interi.



- 2 Non appena l'olio inizia a sfrigolare, unite in padella gli scampi e fateli rosolare, quindi unite i pomodori pelati tagliati a filettini ed un mestolo di passata di pomodoro; salate adeguatamente.





3 Lasciate cuocere il sugo a padella coperta per circa 5 minuti.



4 Nel frattempo portate una pentola d'acqua a bollore, salatela e tuffatevi i maccheroni al ferretto che dovranno cuocere per circa 5 minuti, 3 minuti meno del tempo di cottura normale, ultimeranno la propria cottura in padella con il sugo.





5 Togliete gli scampi dalla padella cosicchè sarà molto più semplice riuscire a condire la pasta.

Scolate i maccheroni e passateli in padella, fate saltare e mantecare il tutto aggiungendo poca acqua di cottura della pasta per legare ulteriormente il sugo.

Lasciate cuocere per un paio di minuti.



6 Servite, infine, i maccheroni con gli scampi ultimando ciascun piatto con una spolverata di

prezzemolo tritato ed un giro d'olio extravergine d'oliva a crudo.



