

PRIMI PIATTI

Paccheri con crema di zucchine e salmone

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **molto bassa** PREPARAZIONE: **15 min** COTTURA: **10 min** COSTO: **medio** REPERIBILITÀ ALIMENTI: **molto facile**

NOTE:

IN BASE AL TIPO DI PASTA CHE ANDRETE AD ACQUISTARE I MINUTI DI COTTURA POTREBBERO VARIARE UN POCO



Un formato di pasta che ci piace tanto, soprattutto in estate, sono i **paccheri**! Quei giganteschi **maccheroni rigati**, o anche lisci, che spesso ci risolvono il pranzo in maniera **golosa e veloce**. I **paccheri** sono un formato di **pasta di origine campana** molto versatile, infatti sono buonissimi da [cucinare al forno](#) o serviti come una normale pastasciutta, come prevede la [ricetta dei paccheri alla napoletana](#).

Prova la **nostra ricetta con passo passo fotografico** per cucinare con le tue mani dei deliziosi **paccheri con crema di zucchine e salmone**

, sono buonissimi!

Prova anche queste ricette:

[Paccheri zucchine e gamberoni](#)

[Paccheri al ragù di tonno](#)

[Paccheri ripieni fritti](#)

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

PACCHERI 320 gr

SALMONE AFFUMICATO 200 gr

ZUCCHINE 2

SCALOGNO 1

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 2

cucchiari da tavola

SALE 1 pizzico

PREPARAZIONE

- 1 Per preparare i **paccheri con crema di zucchine e salmone**, metti sul fuoco una pentola colma di acqua che servirà per la cottura della pasta. Intanto in una padella antiaderente e capiente, versa 2 cucchiari di olio extravergine d'oliva e fallo scaldare a fiamma dolce. Nel frattempo pela e trita, con un coltello, uno scalogno, aggiungilo in padella e lascialo rosolare dolcemente.





2 Lava e spunta le zucchine, poi grattugiale. Sala con un pizzico di sale e cuoci per circa 4 minuti, fai attenzione a non colorire troppo lo scalogno.

Trasferisci il tutto in un boccale a bordi alti e trita utilizzando un mix ad immersione, o un frullatore.





3 Appena l'acqua nella pentola inizia a bollire, metti una presa di sale grosso e versa i paccheri. Lessa per il tempo previsto nella confezione della pasta. Intanto su un tagliere riduci a striscioline le fette di salmone affumicato e tienile da parte. Scola la pasta al dente tenendo un pochino d'acqua di cottura, ti servirà per rendere più cremosa la crema.





- 4 Nella padella del soffritto, aggiungi la crema di zucchine, accendi il fuoco e unisci anche i paccheri, mescola e allunga con l'acqua di cottura tenuta da parte, infine, unisci il salmone. Salta il tutto per 2 minuti e poi servi ben caldo.



CONSERVAZIONE

La pasta può essere conservata all'interno di un contenitore ermetico disposto in frigorifero per 2 giorni.

CONSIGLIO

Utilizzando qualche cucchiaio di acqua di cottura della pasta eviterai di aggiungere olio che appesantisce il piatto nel complesso. Non usare troppo sale nella crema di zucchine perché il salmone affumicato dà già sapidità alla ricetta finita.