

PRIMI PIATTI

# Paccheri con guazzetto di crostacei

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Italia*

DOSI PER: *4 persone*    DIFFICOLTÀ: *media*    PREPARAZIONE: *10 min*    COTTURA: *20 min*    COSTO: *medio*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *media*



I paccheri con guazzetto di crostacei è il non plus ultra per chi ama il sapore del mare: scampi, astici, gamberi tutti cotti in un guazzetto saporito. Una ricetta dal sapore eccezionale ma decisamente facile da realizzare. Provate questa ricetta e vedrete che successo sulla vostra tavola!

Un secondo perfetto in abbinamento? Provate la spigola in [crosta di sale](#), un gusto spettacolare!

## INGREDIENTI

PACCHERI 400 gr  
SCAMPI piccoli - 10  
ASTICE 500 gr  
GAMBERI 8  
POMODORO PELATO 500 gr  
SEDANO costa - 1  
SPICCHIO DI AGLIO 1  
PEPERONCINO ROSSO PICCANTE  
facoltativo - 1  
PREZZEMOLO 1 ciuffo  
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4  
cucchiaini da tavola  
SALE

# PREPARAZIONE

- 1 Mettete una pentola colma d'acqua sul fuoco e portate a bollore. Quando l'acqua bolle aggiungeteci l'astice e lasciate cuocere per circa 4 minuti.



- 2 Prendete una casseruola, versatevi un generoso giro d'olio e aggiungete il sedano tagliato grossolanamente con tutte le foglie, il prezzemolo (soprattutto la parte dei gambi) e uno spicchio d'aglio intero e lasciate che il tutto prenda calore.





- 3 Aiutandovi con la lama di un coltello, schiacciate leggermente i crostacei, lasciandone qualcuno da parte per la decorazione finale e aggiungeteli in casseruola.



- 4 A questo punto aggiungete al guazzetto i pomodori pelati, un pizzico di sale e se vi piace, un peperoncino rosso. Chiudete la casseruola e lasciate cuocere.





- 5 Prelevate l'astice dall'acqua di cottura, tagliate le chele e mettetele da parte perché serviranno anch'esse per la decorazione finale.

Tagliate con una forbice il carapace dell'astice per estrarre la polpa.



- 6 Aggiungete il carapace dell'astice nel guazzetto e mescolate il tutto.

Quando i crostacei saranno cotti, passate il guazzetto schiacciando la parte solida con uno schiacciapatate cosicché i carapaci rilascino tutto il proprio sapore.



**7** Otterrete un brodo più denso e ricchissimo di sapore.

Portate a bollire l'acqua di cottura dell'astice, salatela e aggiungeteci i paccheri che porterete a cottura al dente.

Ora, prendete una padella, fate un bel giro d'olio e lasciate che prenda calore.



**8** Eliminate l'intestino dai crostacei che avete messo da parte e, non appena l'olio è caldo, aggiungeteli in padella con le chele.



9 Eliminate le chele dalla padella e aggiungeteci il guazzetto e fate riprendere calore.



10 Scolate la pasta al dente e trasferitela in padella insieme al guazzetto. Amalgamate bene in modo che la pasta si condisca uniformemente e spegnete il fuoco.



11 Aggiungete a questo punto le chele e la polpa di astice alla pasta.

Servite i paccheri con il guazzetto, decorando con i gamberi, le chele d'astice e un po' di prezzemolo.

