

PRIMI PIATTI

Paccheri con pesce spada e gamberetti

di: *civalecor*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **20 min** COTTURA: **15 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



Se siete alla ricerca di un primo piatto di pesce, facile ma che vi faccia fare un'ottima figura, i paccheri con pesce spada e gamberetti sono proprio ciò che fa per voi. Una ricetta semplice nell'esecuzione ma dal risultato eccellente. La ricetta che vi proponiamo è perfetta per una cena tra amici o per un pranzo in famiglia. Provate questa nostra versione e vedrete che successo sulle vostre tavole! Un secondo perfetto da abbinare? L'orata al sale è perfetta!

INGREDIENTI

PACCHERI 400 gr
PESCE SPADA 300 gr
GAMBERETTI 200 gr
POMODORINI 250 gr
SPICCHIO DI AGLIO 1
PREZZEMOLO 1 ciuffo
BASILICO
PEPERONCINO 1
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)
SALE
PEPE

Preparazione

1 Per preparare i paccheri con pesce spada e gamberetti, procedete nella seguente maniera: versate

in una padella antiaderente e, fate scaldare leggermente, un filo d'olio extravergine d'oliva. Dividete l'aglio a metà ed eliminate l'anima interna, poi aggiungetelo nella padella con l'olio caldo insieme al peperoncino spezzettato e lasciate profumare l'olio.

- 2** Aggiungete nella padella il pesce spada tagliato a dadini e fatelo leggermente insaporire, quindi aggiungete nella padella anche i pomodorini divisi a metà, se troppo grandi divisi in quattro parti. Dopo pochi minuti unite in padella anche i gamberetti già puliti e, cuocete a fuoco vivace per 5-6 minuti. Regolate di sale, rimuovete l'aglio e unite in padella le foglie di basilico spezzettate a mano e, un trito di prezzemolo. Spegnete il fuoco e tenete da parte.
- 3** Portate a bollore una capace pentola con dell'acqua; appena l'acqua avrà raggiunto il bollore salatela leggermente e, mettete a lessare i paccheri, portate come al solito a cottura al dente.
- 4** Trascorso il tempo di cottura dei paccheri, scolateli direttamente nella padella con il condimento, fate insaporire e amalgamare bene la pasta al condimento, quindi servite con qualche foglia di basilico.