

PRIMI PIATTI

Paccheri spatola e pomodorini

di: *Cookaround*

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

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.