

**Paccheri ai gamberi**

Ricetta di mare tipicamente partenopea



**Se i gamberi sono freschi il filo posto nella parte dorsale del gambero è bianco, altrimenti diviene sempre più scuro fino a diventare nero**

Lavare i gamberi in acqua corrente



Fase1

Togliere la testa e la corazza



Fase 2

Disporre teste e gusci in una pentola, aggiungere l'olio(1/2 bicchiere)e cuocere a fuoco lento, girando ogni tanto il composto, con un coperchio, per circa 10 minuti, (fumetto)

Fase 3



**Il fumetto è un composto di scarti di pesce, con aggiunta di olio ed eventualmente di sapori vari, poi filtrato con un colino, in modo da ottenere un brodo**

Filtrare l'olio in un tegame largo

Fase 4



Con una forchetta schiacciare il composto, in modo da eliminare tutto l'olio



Fase 5

Aggiungere altro olio (1/2 bicchiere), i gamberi sgucciati e lo zafferano. Cuocere per circa 5 minuti fino a quando cambia il colore del gambero da bianco trasparente a bianco latte



Fase 6

Aggiungere la pasta, cotta a parte, e ripassare per qualche minuto



Fase 7



Servire caldo

Fase 8



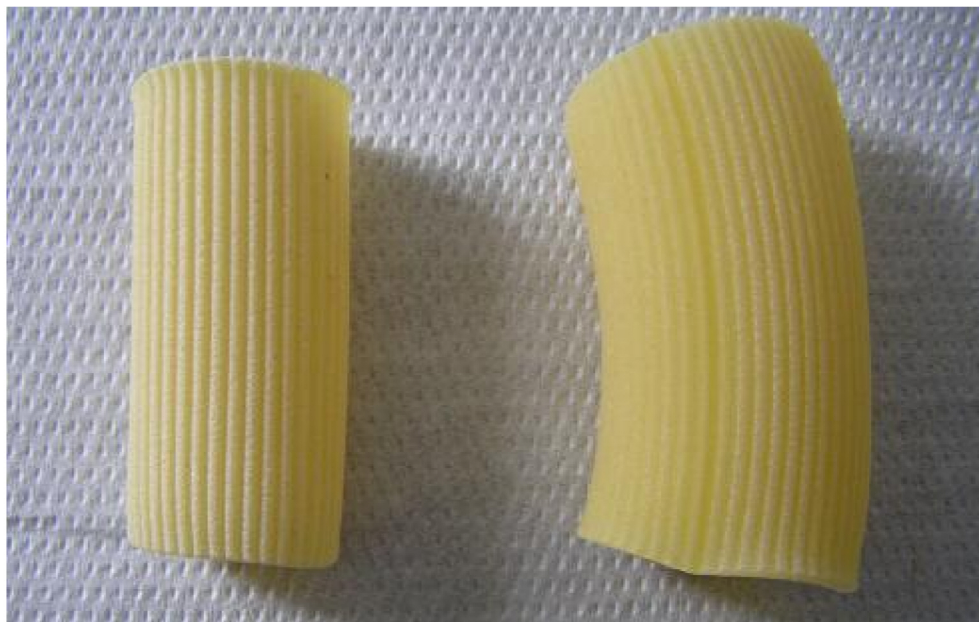
## **Ingredienti dei paccheri ai gamberi**

- **400 gr di paccheri o rigatoni napoletani**
- **200 gr di gamberi freschi**
- **1 bicchiere di olio extravergine**
- **sale q.b.**
- **1 bustina di zafferano (facoltativo)**

Paccheri➔

## Paccheri (detti anche Schiaffoni)

**I paccheri sono un tipo di pasta tipicamente napoletana.  
Possono essere lisci o rigati**



Rigatoni  
napoletani

Paccheri  
rigati