

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



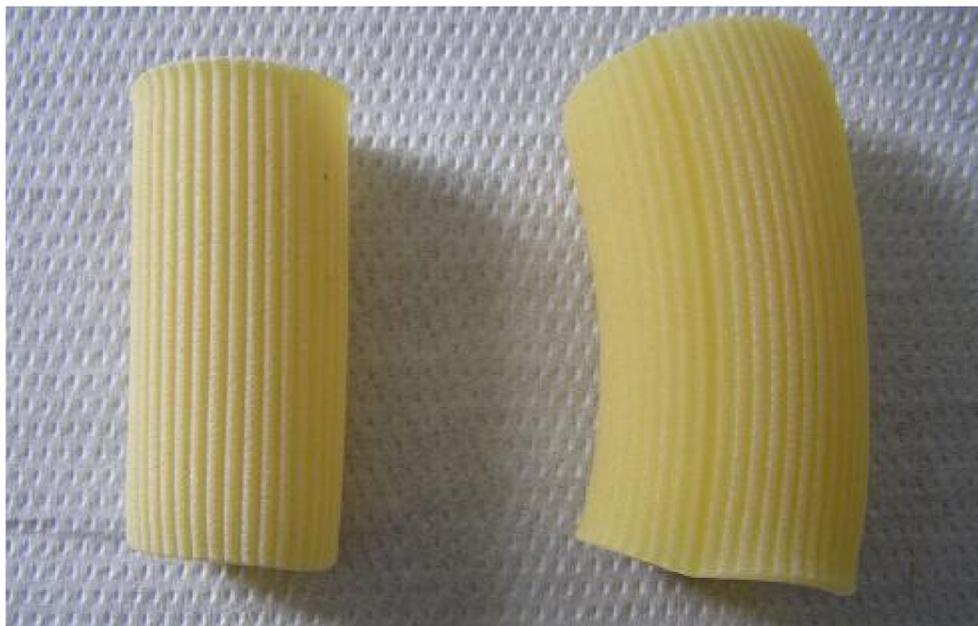
Ingredienti dei paccheri ai gamberi

- **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