

Paccheri con cozze gamberetti rossi e pomodorino

Ricetta di Domenico Cucchiara

Ingredienti per 4 persone:

- 600 gr gamberetti;
- 8 pomodorini;
- 1 kg cozze con guscio;
- 2 spicchi aglio;
- 1 ciuffo di prezzemolo;
- 500 gr gambero rosso;
- Olio EVO;
- 500 gr paccheri.

Pulire bene le cozze in un tegame a fiamma bassa fatele aprire e mettere da parte il gambero mettete da parte un paio sani per la decorazione i rimanenti sgusciateli i gamberi in un piatto mentre i gusci e le teste versateli in un tegame con un pò d'acqua e fate bollire mettete da parte tritate due spicchi d'aglio un po'd olio di oliva e rosolate aggiungete i pomodorini tagliati a pezzetti aggiungete una tazzina del caffè con il latte acqua delle teste dei gamberi filtrare con colino aggiungete il brodo delle cozze una tazzina filtrato mettere aggiungete le cozze sgusciate tenendone un paio sane per decorazione aggiungete i gamberi fate cuocere 5 minuti mettete a bollire l'acqua per la pasta pasta cotta versare la pasta nel condimento e maneggiare sfumare con un pò di vino bianco aggiungete il prezzemolo.

